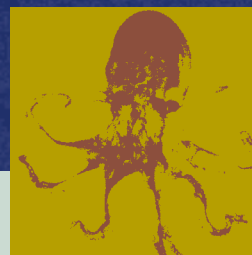
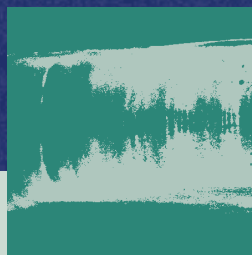
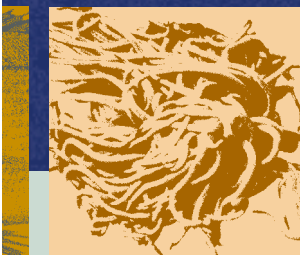


Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía



Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

SEVILLA 2001

© Edita:

Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.

Publica:

Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Coordinación:

Margarita Pérez Martín, Jefa del Servicio de Ordenación de Recursos Pesqueros

Fernando Rodríguez del Valle, Jefe de la Sección de Ordenación e Inspección de Actividades Pesqueras.

Equipo Redactor:

Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

© Fotografía:

Francisco de Paula Zurita Manrubia.

Jesús Gutiérrez Ungría,

Carlos Miguel Fernández,

Cristina García Sarasa

Depósito Legal: *SE-2438-01*

Diseño: *Ana Díaz Flores*

Producción: *Artes Gráficas Novograf, S.A. (Sevilla)*

PRESENTACIÓN

El desarrollo de estudios sobre biología de especies y ecosistemas marinos y sobre la dinámica de las poblaciones objeto de explotación, proporcionan información estratégica para evaluar los recursos disponibles y realizar una ordenación racional y sostenible de la actividad pesquera, tal y como recoge el Plan de Modernización del Sector Pesquero Andaluz.

La Comunidad Autónoma de Andalucía goza de un litoral tan extenso en kilómetros como en especies potencialmente pesqueras, con dos zonas claramente delimitadas, el Golfo de Cádiz o caladero Suratlántico y el caladero Mediterráneo, cada uno con características propias que determinan en gran medida la riqueza y calidad de sus recursos pesqueros.

La Consejería de Agricultura y Pesca presenta con este Catálogo, un instrumento fundamental y necesario para diseñar y poner en marcha políticas capaces de garantizar el desarrollo sostenible de los recursos pesqueros del litoral andaluz.

A la vez, la información que contiene este Catálogo permitirá ampliar el conocimiento no sólo de las especies de interés pesquero de nuestro litoral, sino también de la propia actividad que realiza el sector pesquero andaluz.

El Catálogo de Especies de Interés pesquero en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía describe los rasgos morfológicos, de hábitat, de alimentación y reproducción más significativos de cada especie de pez, crustáceo, molusco o celentereo, con las distintas denominaciones que recibe en los diferentes puertos de nuestro litoral, detallando los artes de pesca empleados en su captura, así como la importancia económica a través de su comercialización y consumo.

Paulino Plata Cánovas
Consejero de Agricultura y Pesca

INTRODUCCIÓN

El presente catálogo incluye una serie de fichas descriptivas de las diferentes especies de invertebrados y vertebrados marinos y de interés pesquero de nuestro litoral ordenadas sistemáticamente. Para una mayor comprensión, se han incluido una serie de capítulos en los que aparece la localización geográfica de los distintos puertos pesqueros andaluces, los diferentes ambientes marinos, las aguas jurisdiccionales y el Mar Territorial, la distribución espacial, la morfología externa y reproducción de los grandes grupos tratados y una breve descripción de los principales artes de pesca utilizados en la captura de las especies comentadas en el texto.

Se introduce un índice de especies ocasionales o menos frecuentes en las lonjas andaluzas. Un índice en el que se señalan qué especies son comerciales y cuáles son secundarias o tienen importancia comercial localmente. Un índice de denominaciones (nombres científicos, nombres vulgares y denominaciones locales) y una tabla de tallas mínimas biológicas y comerciales.

Cada una de las fichas contiene la siguiente información:

ORDEN, FAMILIA Y NOMBRE CIENTÍFICO. Para la ordenación sistemática en órdenes y familias de cada especie se ha utilizado el criterio seguido por CLOFNAM (WHITEHEAD et al., 1986) y al FAO (FISCHER et al., 1987). Con el nombre científico del género y la especie aparece el nombre del autor que la describió por primera vez y el año en que lo hizo.

NOMBRE COMÚN de la especie en castellano, según el Catálogo de Denominaciones de Especies Acuícolas Españolas (MAPA, 1995), CLOFNAM (WHITEHEAD et al., 1986) y la FAO (FISCHER et al, 1987).

TIPO DE ESPECIE Y TIPOS DE ARTES. Se define a la especie según su posición respecto al fondo y el tipo de arte utilizado para su pesca.

CÓDIGO FAO Y FROM. Código de identificación de la especie según los catálogos de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) y el FROM (Fondo de Regulación y Ordenación de Mercados Pesqueros). En las especies sin código FAO se ha utilizado el código de Género, Familia, Orden o Clase a la que pertenecen.

FOTOGRAFÍA de la especie, que permite identificarla con exactitud.

DENOMINACIONES POR ZONA. Nombres que se le da a la especie en cada una de las zonas donde se captura.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Descripción de la morfología de la especie (estructura, coloración y talla).

HÁBITAT. Características del entorno donde vive (profundidad, tipo de fondo si la especie es bentónica, migraciones circadianas y circanuales, diferencias en el hábitat según edades, etc.).

ALIMENTACIÓN. En este apartado se describe la dieta principal y las presas secundarias u ocasionales, que sugiere la especie así como sus conductas alimenticias.

REPRODUCCIÓN. Se describe el período de reproducción, conducta sexual, tipo de reproducción, características de los huevos y larvas (hábitat en el que viven, morfología, talla, etc.), madurez y todas las características relacionadas con la reproducción.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. En este apartado se describe la distribución de la especie según su presencia en las diferentes lonjas andaluzas.

EXTRACCIÓN. Características y frecuencia de la captura en aguas andaluzas, así como datos sobre su extracción obtenidos mediante la estadística pesquera. Se recogen las capturas en las lonjas durante el período de enero de 1996 a agosto de 1999.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se analiza la comercialización de la especie, no sólo su importancia en el mercado nacional, sino también su importancia local.

ESPECIES SEMEJANTES. Se incluye en este apartado todas las especies semejantes que generalmente tienen el mismo nombre comercial que las especies descritas y que son poco conocidas por incluirlas en la estadística pesquera dentro del mismo epígrafe.

M^a Dolores Atienza Mantero
Directora General de Pesca y Acuicultura

ÍNDICE

V ERTEBRADOS	11
ÍNDICE GENERAL DE VERTEBRADOS	13
ESPECIES DE MAYOR INTERÉS ECONÓMICO EN EL MERCADO ANDALUZ	21
OTRAS ESPECIES COMERCIALES DE IMPORTANCIA LOCAL	25
LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA	31
DIFERENTES AMBIENTES MARINOS	33
AGUAS JURISDICCIONALES Y MAR TERRITORIAL	35
DISTRIBUCIÓN ESPACIAL	37
MORFOLOGÍA EXTERNA	39
REPRODUCCIÓN	47
ARTES DE PESCA	49
CLASIFICACIÓN SISTEMÁTICA	53
OTRAS ESPECIES DE PECES QUE APARECEN EN LOS PUERTOS PESQUEROS ANDALUCES	273
TALLAS MÍNIMAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES	281
ÍNDICE DE DENOMINACIONES	285
I NVERTEBRADOS	295
ÍNDICE GENERAL DE INVERTEBRADOS	297
ESPECIES DE MAYOR INTERÉS ECONÓMICO EN EL MERCADO ANDALUZ	303
OTRAS ESPECIES COMERCIALES DE IMPORTANCIA LOCAL	305
CLASIFICACIÓN SISTEMÁTICA	309
OTRAS ESPECIES DE INTERÉS USADAS COMO CEBO O COMO ALIMENTO EN ACUICULTURA	411
OTRAS ESPECIES DE INVERTEBRADOS QUE APARECEN EN LOS PUERTOS PESQUEROS ANDALUCES	415
TALLAS MÍNIMAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES	421
ÍNDICE DE DENOMINACIONES	425
BIBLIOGRAFÍA	431
GLOSARIO TÉCNICO	437

Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía

VERTEBRADOS



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

VERTEBRADOS

ÍNDICE GENERAL DE VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
<i>CLASE CHONDRICHTHYES</i>		
<i>ORDEN HEXANCHIFORMES</i>		
Familia Hexanchidae		
<i>Hepranchias perlo</i>	Boquidulce	57
<i>Hexanchus griseus</i>	Cañabota	58
<i>Hexanchus vitulus</i>	Cañabota ojigrande	58
<i>ORDEN LAMNIFORMES</i>		
Familia Lamnidae		
<i>Alopias vulpinus</i>	Pez zorro	59
<i>Alopias superciliosus</i>	Zorro negro	60
<i>Isurus oxyrinchus</i>	Marrajo	61
<i>Isurus paucus</i>	Marrajo negro	62
Familia Scyliorhinidae		
<i>Galeus melastomus</i>	Olayo	63
<i>Scyliorhinus canicula</i>	Pintarroja	64
<i>Scyliorhinus stellaris</i>	Alitán	66
Familia Carcharhinidae		
<i>Galeorhinus galeus</i>	Cazón	67
<i>Mustelus mustelus</i>	Musola	68
<i>Mustelus asterias</i>	Musola pinta	69
<i>Mustelus punctulatus</i>	Musola punteada	69
<i>Prionace glauca</i>	Tintorera	70
<i>Carcharhinus longimanus</i>	Jaquetón de ley	71
<i>Carcharhinus obscurus</i>	Jaquetón lobo	72
<i>Carcharhinus plumbeus</i>	Jaquetón de Milberto	72
<i>Carcharhinus altimus</i>	Jaquetón picoto	72
<i>Carcharhinus limbatus</i>	Jaquetón manchado	72
<i>Carcharhinus brevipinna</i>	Jaquetón picudo	72
<i>Carcharhinus falciformis</i>	Jaquetón sedoso	72

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Sphyrnidae		
<i>Sphyrna zygaena</i>	Pez martillo	73
<i>Sphyrna mokarran</i>	Pez martillo	74
<i>Sphyrna lewini</i>	Pez martillo	74
ORDEN SQUALIFORMES		
Familia Squalidae		
<i>Centrophorus granulosus</i>	Quelvacho	75
<i>Centrophorus squamosus</i>	Quelvacho negro	76
<i>Centrophorus uyato</i>	Galludito	76
<i>Squalus acanthias</i>	Mielga	77
<i>Squalus blainvillei</i>	Galludo	78
Familia Squatinidae		
<i>Squatina squatina</i>	Angelote	79
<i>Squatina aculeata</i>	Angelote espinoso	80
<i>Squatina oculata</i>	Pez ángel	80
ORDEN RAJIFORMES		
Familia Torpedinidae		
<i>Torpedo marmorata</i>	Tremielga	83
<i>Torpedo nobiliana</i>	Tremielga negra	84
<i>Torpedo torpedo</i>	Tembladera	84
Familia Rajidae		
<i>Raja clavata</i>	Raya de clavos	85
<i>Raja alba</i>	Raya bramante	86
<i>Raja asterias</i>	Raya estrella	86
<i>Raja brachyura</i>	Raya boca de rosa	86
<i>Raja circularis</i>	Raya falsa vela	86
<i>Raja montagui</i>	Raya pintada	86
<i>Raja naevus</i>	Raya santiaguesa	86
<i>Raja oxyrinchus</i>	Picón	87
<i>Raja radiata</i>	Raya	87
<i>Raja undulata</i>	Raya mosaico	87
Familia Dasyatidae		
<i>Dasyatis pastinaca</i>	Pastinaca	88
<i>Dasyatis centroura</i>	Pastinaca espinosa	89
Familia Myliobatidae		
<i>Myliobatis aquila</i>	Aguila marina	90
<i>Pteromylaeus bovinus</i>	Pez obispo	91

VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
<i>CLASE OSTEICHTHYES</i>		
<i>ORDEN ANGUILLIFORMES</i>		
Familia Anguillidae		
<i>Anguilla anguilla</i>	Anguila	95
Familia Muraenidae		
<i>Muraena helena</i>	Morena	97
Familia Congridae		
<i>Conger conger</i>	Congrio	98
<i>ORDEN BELONIFORMES</i>		
Familia Exocoetidae		
<i>Cheilopogon heterurus</i>	Pez volador	103
Familia Belonidae		
<i>Belone belone</i>	Aguja	104
Familia Scomberesocidae		
<i>Scomberesox saurus</i>	Paparda	105
<i>ORDEN CLUPEIFORMES</i>		
Familia Clupeidae		
<i>Sardina pilchardus</i>	Sardina	109
<i>Sardinella aurita</i>	Alacha	111
Familia Engraulidae		
<i>Engraulis encrasicolus</i>	Boquerón	112
<i>ORDEN GADIFORMES</i>		
Familia Gadidae		
<i>Micromesistius poutassou</i>	Bacaladilla	115
<i>Trisopterus luscus</i>	Faneca	117
<i>Trisopterus minutus</i>	Capellán	118
<i>Phycis phycis</i>	Brótola de roca	119
<i>Phycis blennoides</i>	Brótola de fango	120
Familia Merlucciidae		
<i>Merluccius merluccius</i>	Merluza	121
<i>Merluccius senegalensis</i>	Merluza del Senegal	123
<i>Merluccius cadenati</i>	Merluza negra	124
<i>Merluccius polli</i>	Merluza negra	124

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
ORDEN BERYCIFORMES		
Familia Berycidae		
<i>Beryx decadactylus</i>	Palometa roja	127
<i>Beryx splendens</i>	Palometa roja	127
ORDEN ZEIFORMES		
Familia Zeidae		
<i>Zeus faber</i>	Pez de San Pedro	131
<i>Zenopsis conchifer</i>	San Pedro plateado	132
ORDEN PERCIFORMES		
Familia Moronidae		
<i>Dicentrarchus labrax</i>	Lubina	135
<i>Dicentrarchus punctatus</i>	Baila	137
Familia Serranidae		
<i>Epinephelus marginatus</i>	Mero	138
<i>Epinephelus alexandrinus</i>	Falso abadejo	140
<i>Polyprion americanus</i>	Cherna	142
<i>Serranus cabrilla</i>	Cabrilla	143
<i>Serranus scriba</i>	Serrano	144
<i>Serranus hepatus</i>	Merillo	145
<i>Serranus atricauda</i>	Serrano imperial	145
Familia Pomatomidae		
<i>Pomatomus saltator</i>	Anchova	146
Familia Carangidae		
<i>Trachurus trachurus</i>	Jurel	147
<i>Trachurus mediterraneus</i>	Jurel mediterráneo	149
<i>Trachurus picturatus</i>	Jurel de altura	149
<i>Caranx crysos</i>	Jurel azul	150
<i>Caranx rhonchus</i>	Jurel real	150
<i>Caranx hippos</i>	Jurel caballo	150
<i>Caranx dentex</i>	Jurel dentón	150
<i>Lichia amia</i>	Palometón	151
<i>Trachinotus ovatus</i>	Pámpano blanco	152
<i>Seriola dumerili</i>	Pez de limón	153
Familia Coryphaenidae		
<i>Coryphaena hippurus</i>	Lampuga	154
Familia Bramidae		
<i>Brama brama</i>	Japuta	155
<i>Taractes asper</i>	Palometa	156
<i>Taractichthys longipinnis</i>	Palometa	156

VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Haemulidae		
<i>Plectorhinchus mediterraneus</i>	Burro	157
<i>Parapristipoma humile</i>	Burro boca de oro	158
<i>Parapristipoma octolineatum</i>	Burro listado	158
<i>Pomadasys incisus</i>	Roncador	159
Familia Sciaenidae		
<i>Argyrosomus regius</i>	Corvina	160
<i>Sciaena umbra</i>	Corvallo	161
<i>Umbrina cirrosa</i>	Verrugato	162
<i>Umbrina canariensis</i>	Verrugato de Canarias	163
Familia Sparidae		
<i>Boops boops</i>	Boga	164
<i>Dentex canariensis</i>	Chacarona sureña	165
<i>Dentex dentex</i>	Dentón	166
<i>Dentex gibbosus</i>	Sama de pluma	168
<i>Dentex macrophthalmus</i>	Cachucho	170
<i>Dentex maroccanus</i>	Sama marroquí	171
<i>Diplodus sargus</i>	Sargo	172
<i>Diplodus puntazzo</i>	Sargo picudo	173
<i>Diplodus vulgaris</i>	Mojarra	174
<i>Diplodus annularis</i>	Raspallón	175
<i>Diplodus cervinus</i>	Sargo breado	176
<i>Lithognathus mormyrus</i>	Herrera	177
<i>Oblada melanura</i>	Oblada	178
<i>Pagellus acarne</i>	Aligote	179
<i>Pagellus bogaraveo</i>	Besugo	180
<i>Pagellus erythrinus</i>	Breca	181
<i>Pagellus bellottii</i>	Breca mora	182
<i>Pagrus auriga</i>	Hurta	183
<i>Pagrus caeruleostictus</i>	Hurta	184
<i>Pagrus pagrus</i>	Pargo	185
<i>Sarpa salpa</i>	Salema	186
<i>Sparus aurata</i>	Dorada	187
<i>Spondyliosoma cantharus</i>	Chopa	189
Familia Centracanthidae		
<i>Spicara smaris</i>	Caramel	190
<i>Spicara maena</i>	Chucla	191
<i>Spicara flexuosa</i>	Chucla	191
Familia Mullidae		
<i>Mullus surmuletus</i>	Salmonete de roca	192
<i>Mullus barbatus</i>	Salmonete de fango	194

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Cepolidae		
<i>Cepola rubescens</i>	Cinta	195
Familia Mugilidae		
<i>Mugil cephalus</i>	Múgil	196
<i>Chelon labrosus</i>	Corcón	197
<i>Liza aurata</i>	Galupe	197
<i>Liza ramada</i>	Capitán	197
<i>Liza saliens</i>	Lisa	197
<i>Oedalechilus labeo</i>	Caluga	197
Familia Sphyraenidae		
<i>Sphyraena sphyraena</i>	Espetón	198
Familia Labridae		
<i>Xyrichthys novacula</i>	Raor	199
<i>Labrus bergylta</i>	Maragota	200
<i>Labrus merula</i>	Merlo	200
<i>Labrus bimaculatus</i>	Gallano	200
<i>Labrus viridis</i>	Griva	200
Familia Ammodytidae		
<i>Gymnammodytes cicereus</i>	Aguacioso mediterráneo	201
Familia Trachinidae		
<i>Trachinus draco</i>	Pez araña	202
<i>Trachinus araneus</i>	Araña	203
<i>Trachinus radiatus</i>	Víbora	203
<i>Echiichthys vipera</i>	Víbora	203
Familia Uranoscopidae		
<i>Uranoscopus scaber</i>	Pez rata	204
Familia Trichiuridae		
<i>Lepidopus caudatus</i>	Pez cinto	205
Familia Scombridae		
<i>Scomber japonicus</i>	Estornino	206
<i>Scomber scombrus</i>	Caballa	207
<i>Sarda sarda</i>	Bonito	209
<i>Auxis rochei</i>	Melva	210
<i>Euthynnus alletteratus</i>	Bacoreta	211
<i>Katsuwonus pelamis</i>	Listado	212
<i>Thunnus alalunga</i>	Atún blanco	213
<i>Thunnus albacares</i>	Rabil	214
<i>Thunnus obesus</i>	Patudo	215
<i>Thunnus thynnus</i>	Atún rojo	216
Familia Xiphiidae		
<i>Xiphias gladius</i>	Pez espada	218

VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Istiophoridae		
<i>Istiophorus albicans</i>	Pez vela	220
<i>Tetrapturus albidus</i>	Marlín	221
<i>Tetrapturus belone</i>	Marlín mediterráneo	222
<i>Tetrapturus georgei</i>	Marlín peto	222
Familia Blenniidae		
<i>Blennius ocellaris</i>	Toro	223
Familia Gobiidae		
<i>Aphia minuta</i>	Chanquete	224
<i>Crystallogobius linearis</i>	Gobio de cristal	225
<i>Gobius niger</i>	Chaparrudo	226
<i>Gobius paganellus</i>	Bobi	227
ORDEN ATHERINIFORMES		
Familia Atherinidae		
<i>Atherina presbyter</i>	Pejerrey	231
<i>Atherina hepsetus</i>	Chuleto	232
<i>Atherina boyeri</i>	Pejerrey	232
ORDEN SCORPAENIFORMES		
Familia Scorpaenidae		
<i>Helicolenus dactylopterus</i>	Gallineta	235
<i>Scorpaena scrofa</i>	Cabracho	236
<i>Scorpaena lophei</i>	Rascacio	237
<i>Scorpaena maderensis</i>	Poyo	237
<i>Scorpaena porcus</i>	Rascacio	237
<i>Scorpaena notata</i>	Escórpora	237
<i>Scorpaena elongata</i>	Rascacio rosa	237
Familia Triglidae		
<i>Trigla lucerna</i>	Bejel	238
<i>Aspitrigla cuculus</i>	Arete	239
<i>Aspitrigla obscura</i>	Arete aletón	239
<i>Eutrigla gurnardus</i>	Borracho	239
<i>Lepidotrigla cavillone</i>	Cabete	239
<i>Lepidotrigla dieuzeidei</i>	Cabete espinudo	239
<i>Trigla lyra</i>	Cuco	239
<i>Trigloporus lastoviza</i>	Rubio	239
<i>Peristedion cataphractum</i>	Malarmado	239
ORDEN PLEURONECTIFORMES		
Familia Citharidae		
<i>Citharus linguatula</i>	Solleta	243

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Bothidae		
<i>Lepidorhombus boscii</i>	Gallo	244
<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	Gallo del norte	245
<i>Psetta maxima</i>	Rodaballo	246
<i>Scophthalmus rhombus</i>	Remol	247
<i>Arnoglossus laterna</i>	Peluda	248
<i>Arnoglossus imperialis</i>	Peluda imperial	249
<i>Arnoglossus kessleri</i>	Peluda	249
<i>Arnoglossus thori</i>	Peludilla	249
<i>Bothus podas</i>	Podas	250
Familia Pleuronectidae		
<i>Platichthys flesus</i>	Platija	248
<i>Pleuronectes platessa</i>	Solla	249
Familia Soleidae		
<i>Dicologlossa cuneata</i>	Acedía	251
<i>Dicologlossa hexophthalma</i>	Acedía ocelada	251
<i>Solea vulgaris</i>	Lenguado	252
<i>Solea lascaris</i>	Lenguado de arena	254
<i>Solea kleinii</i>	Suela	255
<i>Solea senegalensis</i>	Lenguado senegalés	255
<i>Solea impar</i>	Lenguado	255
<i>Microchirus variegatus</i>	Golleta	256
<i>Microchirus azevia</i>	Acevia	257
<i>Microchirus boscanion</i>	Lenguado	257
<i>Microchirus ocellatus</i>	Tambor real	257
<i>Monochirus hispidus</i>	Soldado	257
ORDEN TETRAODONTIFORMES		
Familia Balistidae		
<i>Balistes carolinensis</i>	Pez ballesta	261
ORDEN BATRACHOIDIFORMES		
Familia Batrachoididae		
<i>Halobatrachus didactylus</i>	Sapo	265
ORDEN LOPHIIFORMES		
Familia Lophiidae		
<i>Lophius piscatorius</i>	Rape	269
<i>Lophius budegassa</i>	Rape negro	271

VERTEBRADOS

ESPECIES DE MAYOR INTERÉS ECONÓMICO EN EL MERCADO ANDALUZ

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Acedía	<i>Dicologlossa cuneata</i>	251
Aguja	<i>Belone belon</i>	104
Aligote	<i>Pagellus acarne</i>	179
Anchova	<i>Pomatomus saltator</i>	146
Anguila	<i>Anguilla anguilla</i>	95
Atún blanco	<i>Thunnus alalunga</i>	213
Atún rojo	<i>Thunnus thynnus</i>	216
Bacaladilla	<i>Micromesistius poutassou</i>	115
Bacoreta	<i>Euthynnus alletteratus</i>	211
Baila	<i>Dicentrarchus punctatus</i>	137
Besugo	<i>Pagellus bogaraveo</i>	180
Boga	<i>Boops boops</i>	164
Bonito	<i>Sarda sarda</i>	209
Boquerón	<i>Engraulis encrasicolus</i>	112
Breca	<i>Pagellus erythrinus</i>	181
Brótola de fango	<i>Phycis blennoides</i>	120
Brótola de roca	<i>Phycis phycis</i>	119
Burro	<i>Plectorhinchus mediterraneus</i>	157
Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	207
Cabracho	<i>Scorpaena scrofa</i>	236
Cabrilla	<i>Serranus cabrilla</i>	143
Cachucho	<i>Dentex macrophthalmus</i>	170
Caramel	<i>Spicara smaris</i>	190
Cazón	<i>Galeorhinus galeus</i>	67
Congrio	<i>Conger conger</i>	98
Corvallo	<i>Sciaena umbra</i>	161
Corvina	<i>Argyrosomus regius</i>	160
Chanquete	<i>Aphia minuta</i>	224
Cherna	<i>Polyprion americanus</i>	142
Chopa	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	189

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Chucla	<i>Spicara maena</i>	191
Dentón	<i>Dentex dentex</i>	166
Dorada	<i>Sparus aurata</i>	187
Escórpora	<i>Scorpaena notata</i>	237
Espetón	<i>Sphyaena sphyaena</i>	198
Estornino	<i>Scomber japonicus</i>	206
Falso abadejo	<i>Epinephelus alexandrinus</i>	140
Faneca	<i>Trisopterus luscus</i>	117
Gallineta	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	235
Gobio de cristal	<i>Crystallogobius linearis</i>	225
Herrera	<i>Lithognathus mormyrus</i>	177
Hurta	<i>Pagrus auriga</i>	183
Japuta	<i>Brama brama</i>	155
Jurel	<i>Trachurus trachurus</i>	147
Jurel de altura	<i>Trachurus picturatus</i>	149
Jurel mediterráneo	<i>Trachurus mediterraneus</i>	149
Lenguado	<i>Solea vulgaris</i>	252
Lenguado de arena	<i>Solea lascaris</i>	254
Listado	<i>Katsuwonus pelamis</i>	212
Lubina	<i>Dicentrarchus labrax</i>	135
Marrajo	<i>Isurus oxyrinchus</i>	61
Melva	<i>Auxis rochei</i>	210
Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	121
Merluza del Senegal	<i>Merluccius senegalensis</i>	123
Mero	<i>Epinephelus marginatus</i>	138
Morena	<i>Muraena helena</i>	97
Musola	<i>Mustelus mustelus</i>	68
Pámpano blanco	<i>Trachinotus ovatus</i>	152
Pargo	<i>Pagrus pagrus</i>	185
Patudo	<i>Thunnus obesus</i>	215
Pejerrey	<i>Atherina presbyter</i>	231
Peluda	<i>Arnoglossus laterna</i>	248
Pez araña	<i>Trachinus draco</i>	202
Pez ballesta	<i>Balistes carolinensis</i>	261
Pez cinto	<i>Lepidopus caudatus</i>	205
Pez de limón	<i>Seriola dumerili</i>	153
Pez de San Pedro	<i>Zeus faber</i>	131

VERTEBRADOS

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	218
Pez martillo	<i>Sphyrna zygaena</i>	73
Pez zorro	<i>Alopias vulpinus</i>	59
Pintarroja	<i>Scyliorhinus canicula</i>	64
Podas	<i>Bothus podas</i>	250
Rape	<i>Lophius piscatorius</i>	269
Rape negro	<i>Lophius budegassa</i>	271
Rascacio	<i>Scorpaena porcus</i>	237
Raya falsa vela	<i>Raja circularis</i>	86
Raya	<i>Raja radiata</i>	87
Raya boca de rosa	<i>Raja brachyura</i>	86
Raya bramante	<i>Raja alba</i>	86
Raya de clavos	<i>Raja clavata</i>	85
Raya estrella	<i>Raja asterias</i>	86
Raya mosaico	<i>Raja undulata</i>	87
Raya pintada	<i>Raja montagui</i>	86
Raya santiaguesa	<i>Raja naevus</i>	86
Remol	<i>Scophthalmus rhombus</i>	247
Rodaballo	<i>Psetta maxima</i>	246
Roncador	<i>Pomadasys incisus</i>	159
Salema	<i>Sarpa salpa</i>	186
Salmonete de fango	<i>Mullus barbatus</i>	194
Salmonete de roca	<i>Mullus surmuletus</i>	192
Sama de pluma	<i>Dentex gibbosus</i>	168
Sardina	<i>Sardina pilchardus</i>	109
Sargo	<i>Diplodus sargus</i>	172
Serrano	<i>Serranus scriba</i>	144
Solleta	<i>Citharus linguatula</i>	243
Tintorera	<i>Prionace glauca</i>	70
Verrugato	<i>Umbrina cirrosa</i>	162

VERTEBRADOS

OTRAS ESPECIES COMERCIALES DE IMPORTANCIA LOCAL

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Abambolo de cantil	<i>Trachyrhynchus trachyrhynchus</i>	276
Acedía ocelada	<i>Dicologlossa hexophthalma</i>	251
Acevía	<i>Microchirus azevia</i>	257
Aguacioso mediterráneo	<i>Gymnammodytes ciccerelus</i>	201
Aguila marina	<i>Myliobatis aquila</i>	90
Aguja	<i>Syngnathus acus</i>	277
Aguja azul del Atlántico	<i>Makaira nigricans</i>	278
Aguja de río	<i>Syngnathus abaster</i>	277
Aguja espinosa	<i>Syngnathus phlegon</i>	277
Aguja espinosa	<i>Syngnathus typhle</i>	277
Aguja picuda	<i>Tetrapturus pfluegeri</i>	278
Alacha	<i>Sardinella aurita</i>	111
Alfiler	<i>Nerophis ophidion</i>	277
Alitán	<i>Scyliorhinus stellaris</i>	66
Alosa	<i>Alosa fallax</i>	276
Angelote	<i>Squatina squatina</i>	79
Angelote espinoso	<i>Squatina aculeata</i>	80
Araña	<i>Trachinus araneus</i>	203
Arbitán	<i>Molva dipterygia</i>	276
Arete	<i>Aspitrigla cuculus</i>	239
Arete aletón	<i>Aspitrigla obscura</i>	239
Argentina	<i>Argentina sphyraena</i>	276
Barbada	<i>Gaidropsaurus mediterraneus</i>	276
Barbada	<i>Gaidropsaurus vulgaris</i>	276
Bejel	<i>Trigla lucerna</i>	227
Bobi	<i>Gobius paganellus</i>	227
Boquidulce	<i>Hepttranchias perlo</i>	57
Borracho	<i>Eutrigla gurnardus</i>	239
Breca mora	<i>Pagellus bellottii</i>	182

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Burro boca de oro	<i>Parapristipoma humile</i>	158
Burro listado	<i>Parapristipoma octolineatum</i>	158
Cabete	<i>Lepidotrigla cavillone</i>	239
Cabete espinudo	<i>Lepidotrigla dieuzeidei</i>	239
Cailón	<i>Lamna nasus</i>	275
Caluga	<i>Oedalechilus labeo</i>	197
Cañabota	<i>Hexanchus griseus</i>	58
Cañabota ojigrande	<i>Hexanchus vitulus</i>	58
Capellán	<i>Trisopterus minutus</i>	118
Capitán	<i>Liza ramada</i>	197
Castañuela	<i>Chromis chromis</i>	277
Cinta	<i>Cepola rubescens</i>	195
Conejo	<i>Coelorhynchus coelorhynchus</i>	276
Conejo	<i>Coelorhynchus occa</i>	276
Corcón	<i>Chelon labrosus</i>	197
Cuco	<i>Trigla lyra</i>	239
Chacarona sureña	<i>Dentex canariensis</i>	165
Chaparrudo	<i>Gobius niger</i>	226
Chucla	<i>Spicara flexuosa</i>	191
Chucho	<i>Gymnura altavea</i>	275
Chuleto	<i>Atherina hepsetus</i>	232
Doncella	<i>Coris julis</i>	277
Escolar	<i>Ruvettus pretiosus</i>	277
Escolar negro	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	277
Escorpena	<i>Pontinus kuhlii</i>	277
Espadín	<i>Sprattus sprattus</i>	275
Faneca plateada	<i>Gadiculus argenteus</i>	276
Futarra	<i>Lipophrys trigloides</i>	278
Galupe	<i>Liza aurata</i>	197
Gallano	<i>Labrus bimaculatus</i>	200
Gallerbu	<i>Lipophrys pavo</i>	278
Gallo	<i>Lepidorhombus boscii</i>	244
Gallo del Norte	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	245
Galludito	<i>Centrophorus uyato</i>	76
Galludo	<i>Squalus blainvillei</i>	78
Golleta	<i>Microchirus variegatus</i>	256
Griva	<i>Labrus viridis</i>	200

VERTEBRADOS

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Hurta	<i>Pagrus caeruleostictus</i>	184
Jaquetón de ley	<i>Carcharhinus longimanus</i>	71
Jaquetón de Milberto	<i>Carcharhinus plumbeus</i>	72
Jaquetón lobo	<i>Carcharhinus obscurus</i>	72
Jaquetón manchado	<i>Carcharhinus limbatus</i>	72
Jaquetón picoto	<i>Carcharhinus altimus</i>	71
Jaquetón picudo	<i>Carcharhinus brevipinna</i>	72
Jaquetón sedoso	<i>Carcharhinus falciformis</i>	72
Jurel azul	<i>Caranx crysos</i>	150
Jurel caballo	<i>Caranx hippos</i>	150
Jurel dentón	<i>Caranx dentex</i>	150
Jurel real	<i>Caranx rhonchus</i>	150
Lagartina	<i>Parablennius sanguinolentus</i>	278
Lagarto	<i>Callionymus maculatus</i>	278
Lampuga	<i>Coryphaena hippurus</i>	154
Lenguado	<i>Microchirus boscanion</i>	257
Lenguado	<i>Solea impar</i>	255
Lenguado de fondo	<i>Bathysolea profundicola</i>	278
Lenguado portugués	<i>Synaptura lusitanica</i>	278
Lenguado senegalés	<i>Solea senegalensis</i>	255
Lisa	<i>Liza saliens</i>	197
Malarmado	<i>Peristedion cataphractum</i>	239
Manta	<i>Mobula mobular</i>	275
Maragota	<i>Labrus bergylta</i>	200
Marlín	<i>Tetrapturus albidus</i>	221
Marlín mediterráneo	<i>Tetrapturus belone</i>	222
Marlín peto	<i>Tetrapturus georgei</i>	222
Marrajo negro	<i>Isurus paucus</i>	62
Merillo	<i>Serranus hepatus</i>	145
Merlo	<i>Labrus merula</i>	200
Merluza negra	<i>Merluccius cadenati</i>	124
Merluza negra	<i>Merluccius polli</i>	124
Mielga	<i>Squalus acanthias</i>	77
Mojarra	<i>Diplodus vulgaris</i>	174
Múgil	<i>Mugil cephalus</i>	196
Musola pinta	<i>Mustelus asterias</i>	69
Musola punteada	<i>Mustelus punctulatus</i>	69

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Negra	<i>Dalatias licha</i>	275
Negríto	<i>Etmopterus spinax</i>	275
Nezumia	<i>Nezumia aequalis</i>	276
Oblada	<i>Oblada melanura</i>	178
Ochavo	<i>Capros aper</i>	276
Olayo	<i>Galeus melastomus</i>	63
Palometa	<i>Taractes asper</i>	156
Palometa	<i>Taractichthys longipinnis</i>	156
Palometa fiátola	<i>Stromateus fiatola</i>	278
Palometa plateada	<i>Diretmoides pauciradiatus</i>	276
Palometa plateada	<i>Diretmus argenteus</i>	276
Palometa roja	<i>Beryx decadactylus</i>	127
Palometa roja	<i>Beryx splendens</i>	127
Palometón	<i>Lichia amia</i>	151
Papagayo	<i>Callanthias ruber</i>	277
Paparda	<i>Scomberesox saurus</i>	105
Pastinaca	<i>Dasyatis pastinaca</i>	88
Pastinaca espinosa	<i>Dasyatis centroura</i>	89
Pejerrey	<i>Atherina boyeri</i>	232
Pelaya miserés	<i>Phrynorhombus regius</i>	278
Peluda	<i>Arnoglossus kessleri</i>	249
Peluda imperial	<i>Arnoglossus imperialis</i>	249
Peludilla	<i>Arnoglossus thori</i>	249
Peregrino	<i>Cetorhinus maximus</i>	275
Perrillo	<i>Pomatochistus microps</i>	278
Peto	<i>Acanthocybium solandri</i>	277
Pez ángel	<i>Squatina oculata</i>	80
Pez guitarra	<i>Rhinobatos cemiculus</i>	275
Pez guitarra	<i>Rhinobatos rhinobatos</i>	275
Pez luna	<i>Mola mola</i>	278
Pez luna	<i>Ranzania laevis</i>	278
Pez martillo	<i>Sphyrna lewini</i>	74
Pez martillo	<i>Sphyrna mokarran</i>	74
Pez obispo	<i>Pteromylaeus bovinus</i>	91
Pez piloto	<i>Naucrates ductor</i>	277
Pez rata	<i>Uranoscoper scaber</i>	204
Pez sable	<i>Trichiurus lepturus</i>	277

VERTEBRADOS

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Pez vela	<i>Istiophorus albicans</i>	220
Pez verde	<i>Thalassoma pavo</i>	277
Pez volador	<i>Cheilopogon heterurus</i>	103
Pez volador	<i>Dactylopterus volitans</i>	278
Pez volador	<i>Hirundichthys rondeletii</i>	276
Picón	<i>Raja oxyrinchus</i>	87
Platija	<i>Platichthys flesus</i>	247
Poyo	<i>Scorpaena maderensis</i>	237
Primita	<i>Callionymus lyra</i>	278
Quelvacho	<i>Centrophorus granulosus</i>	75
Quelvacho negro	<i>Centrophorus squamosus</i>	76
Rabil	<i>Thunnus albacares</i>	214
Rabosa	<i>Parablennius gattorugine</i>	278
Raor	<i>Xyrichthys novacula</i>	199
Rascacio	<i>Scorpaena loppei</i>	237
Rascacio	<i>Trachyscorpia cristulata</i>	277
Rascacio rosa	<i>Scorpaena elongata</i>	237
Rascacio serrano	<i>Setarches guentheri</i>	277
Raspallón	<i>Diplodus annularis</i>	175
Reloj plateado	<i>Hoplostethus mediterraneus</i>	275
Romerillo	<i>Centrolophus niger</i>	278
Rubio	<i>Trigloporus lastoviza</i>	239
Sábalo	<i>Alosa alosa</i>	276
Salmonete real	<i>Apogon imberbis</i>	277
Sama marroquí	<i>Dentex maroccanus</i>	171
San Pedro plateado	<i>Zenopsis conchifer</i>	132
Sapo	<i>Halobatrachus didactylus</i>	265
Sargo breado	<i>Diplodus cervinus</i>	176
Sargo picudo	<i>Diplodus puntazzo</i>	173
Señorita	<i>Symphodon tinca</i>	277
Serrano imperial	<i>Serranus atricauda</i>	145
Soldado	<i>Monochirus hispidus</i>	257
Solrayo	<i>Odontaspis ferox</i>	275
Solla	<i>Pleuronectes platessa</i>	247
Suela	<i>Solea kleinii</i>	255
Tambor	<i>Buglossidium luteum</i>	278
Tambor real	<i>Microchirus ocellatus</i>	257

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

NOMBRE VULGAR	ORDEN SISTEMÁTICO	
Tamboril de altura	<i>Ephippion guttiferum</i>	278
Tembladera	<i>Torpedo torpedo</i>	84
Tiburón blanco	<i>Carcharodon carcharias</i>	275
Tiburón cerdo	<i>Oxynotus centrina</i>	275
Tiburón de clavos	<i>Echinorhinus brucus</i>	275
Tiburón duende	<i>Mitsukurina owstoni</i>	275
Tiburón tigre	<i>Galeocerdo cuvieri</i>	275
Tordo	<i>Symphodus melops</i>	277
Tordo	<i>Symphodus roissali</i>	277
Tordo de roca	<i>Symphodon mediterraneus</i>	277
Toro	<i>Blennius ocellaris</i>	223
Tremielga	<i>Torpedo marmorata</i>	83
Tremielga negra	<i>Torpedo nobiliana</i>	84
Tres colas	<i>Anthias anthias</i>	277
Trompetero	<i>Macroramphosus gracilis</i>	276
Trompetero	<i>Macroramphosus scolopax</i>	276
Verrugato de Canarias	<i>Umbrina canariensis</i>	163
Verrugato fusco	<i>Umbrina rhonchus</i>	277
Víbora	<i>Echiichthys vipera</i>	203
Víbora	<i>Trachinus radiatus</i>	203
Vieja	<i>Parablennius tentacularis</i>	278
Vísera	<i>Deania calceus</i>	275
Zorro negro	<i>Alopias superciliosus</i>	60

VERTEBRADOS

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

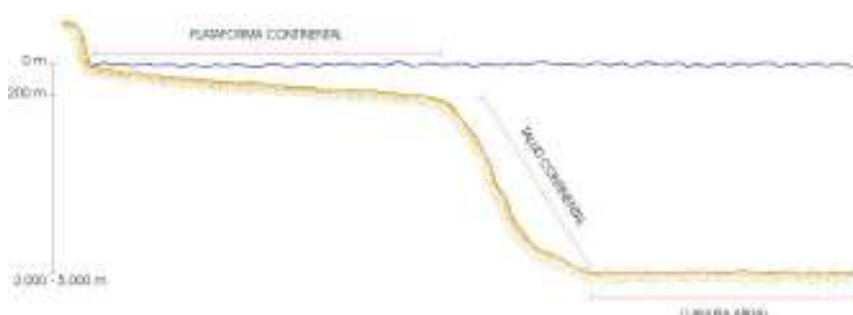
puertos pesqueros de desembarque



Figura 1. Puertos pesqueros de desembarque en Andalucía (lonjas pesqueras).

- | | | |
|----------------------------------|--------------------------|---------------------|
| 1. Ayamonte | 10. Conil de la Frontera | 19. Caleta de Vélez |
| 2. Isla Cristina | 11. Barbate | 20. Motril |
| 3. Punta Umbría | 12. Tarifa | 21. Adra |
| 4. Huelva | 13. Algeciras | 22. Roquetas de Mar |
| 5. Bonanza-Sanlúcar de Barrameda | 14. La Atunara | 23. Almería |
| 6. Chipiona | 15. Estepona | 24. Carboneras |
| 7. Rota | 16. Marbella | 25. Garrucha |
| 8. El Puerto de Santa María | 17. Fuengirola | |
| 9. Cádiz | 18. Málaga | |

DIFERENTES AMBIENTES MARINOS



En función de la variación que experimentan algunos parámetros físicos se distingue un ambiente bentónico y un ambiente pelágico.

El AMBIENTE O DOMINIO BENTÓNICO es el formado por el fondo marino y la capa que está en íntimo contacto con él. Se pueden distinguir varias zonas si se avanza mar adentro:

PLATAFORMA CONTINENTAL. Se extiende desde la zona de salpicadura hasta una profundidad de 150-200 m. Presenta una pendiente suave, una anchura muy variable y una topografía similar a la tierra adyacente.

TALUD CONTINENTAL. Se extiende hasta una profundidad comprendida entre los 2.000 y 5.000 m. Su pendiente es muy acentuada y su límite inferior señala el borde continental.

LLANURA ABISAL. Extensas zonas de pendiente casi nula donde destacan las dorsales y las fosas oceánicas.

De menor a mayor profundidad se pueden distinguir los siguientes pisos:

REGIÓN LITORAL. Es la zona comprendida desde el límite superior donde el oleaje o la pleamar deja sentir su influencia marina, hasta la profundidad en la cual ya no se realiza la función fotosintética a nivel de algas unicelulares. Se reconocen tres zonas:

- **Zona supralitoral:** franja terrestre afectada por el ambiente marino, pues recibe los aportes salinos de las salpicaduras del oleaje y el impacto del viento marino.
- **Zona intermareal:** ocupa la superficie barrida por las mareas.
- **Zona sublitoral:** se extiende desde el último nivel hasta la profundidad donde las algas unicelulares no pueden llevar a cabo sus funciones metabólicas aprovechando la energía solar. Se reconocen dos pisos:

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía

Infralitoral. Su límite superior corresponde con el nivel superior que pueden alcanzar los organismos marinos incapaces de soportar una emersión prolongada, mientras que el inferior se sitúa a la máxima profundidad compatible con la vida de las fanerógamas marinas y algas fotófilas (20-35 m).

Circalitoral. Se extiende desde el nivel más bajo de la zona anterior, hasta la profundidad máxima donde se considera que pueden sobrevivir las algas multicelulares fotoautotróficas (desde los 20-35 m hasta los 200 m).

REGIÓN BATIAL. Comprende los fondos del talud continental.

REGIÓN ABISAL. Comprende los fondos de las llanuras abisales.

REGIÓN HADAL. Comprende los fondos de las fosas oceánicas.

El **AMBIENTE O DOMINIO PELÁGICO** es el formado por las aguas libres que no están en contacto con el fondo. Si se gana en profundidad se pueden distinguir las siguientes zonas:

EPIPELÁGICA. Se extiende desde los 0 a los 100 m, siendo la zona mejor iluminada.

MESOPELÁGICA. Se extiende de los 100 a los 500 m, siendo ya muy escasa la iluminación que llega a su límite inferior.

Estas dos zonas constituyen la zona fótica o iluminada.

BATIPELÁGICA. Se extiende de los 500 a los 4.000 m.

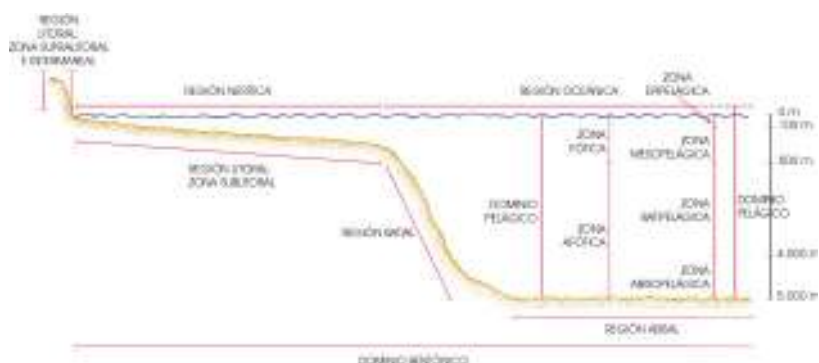
ABISOPELÁGICA. Se extiende desde los 4.000 m a los 6.000 m.

HADOPELÁGICA. Se extiende desde los 6.000 m a la mayor profundidad alcanzada en las fosas oceánicas. Las tres últimas zonas constituirían la zona afótica o sin luz.

Si se considera el eje horizontal se distinguen las siguientes regiones o provincias:

NERÍTICA. Comprende las aguas situadas sobre la plataforma continental.

OCEÁNICA. Comprende el resto de las aguas del ambiente pelágico.



AGUAS JURISDICCIONALES Y MAR TERRITORIAL

Según la Ley 10/1977, de 4 de enero, se entiende como MAR TERRITORIAL la franja marítima cuyo límite interior viene determinado por la línea de la bajamar escorada y por las líneas de base rectas que sean establecidas por el Gobierno. El límite exterior está determinado por una línea trazada de modo que los puntos que la constituyen se encuentren a una distancia de 12 millas náuticas de los puntos más próximos de las líneas de base. En relación con los países vecinos el Mar Territorial no se extenderá más allá de una línea media determinada de forma tal que todos sus puntos sean equidistantes de los puntos más próximos de las líneas de base de las cuales se mide la anchura del mar territorial de cada uno de dichos países, trazadas de conformidad con el Derecho Internacional.

Según la Ley 20/1967, de 8 de abril, las AGUAS INTERIORES vienen definidas como aquellas comprendidas entre las líneas de base (líneas de bajamar que unen los puntos naturales de entrada o abra de una bahía, siempre y cuando éstos no excedan de 24 millas) y la costa.

La Ley 15/1978, de 20 de febrero, define la ZONA ECONÓMICA EXCLUSIVA como la zona que se extiende desde el límite exterior del Mar Territorial hasta una distancia de 200 millas náuticas, contadas a partir de las líneas de base desde las que se mide la anchura de aquél. Esta ley se aplica solamente a las costas españolas del Océano Atlántico, incluido el Mar Cantábrico. El Estado español tiene en estas ZEE derechos soberanos a los efectos de exploración y explotación de los recursos naturales del lecho y del subsuelo marinos y de las aguas suprayacentes. Aquellos Estados cuyas costas se encuentren enfrente de las españolas o sean adyacentes a ellas, el límite exterior viene determinado por la línea media o equidistante.

España, de conformidad con la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar, abierta a la firma en Montego Bay el 10 de diciembre de 1982, ratificada por España el 15 de enero de 1997, sólo ostenta competencias en el Mar Mediterráneo en forma de soberanía sobre las doce millas náuticas del Mar Territorial y competencias especializadas en las otras doce millas correspondientes a la zona contigua.

Para el Mar Mediterráneo se establece en el Real Decreto 1315/1997, de 1 de agosto, una zona de protección pesquera, delimitada por una línea imaginaria que, partiendo de Punta Negra – Cabo de Gata se dirige en dirección 181° hasta el punto 1: 35° 54' 5" N – L: 002° 12' 0" W, distante 49 millas náuticas del referido punto de partida, continuando al E hasta la línea equidistante con los países ribereños trazada de conformidad con el Derecho Internacional, hasta la frontera marítima con Francia. En dicha zona el Reino de España tiene derecho soberano a efectos de la conservación de los recursos marinos vivos, así como para la gestión y control de la actividad pesquera, sin perjuicio de las medidas que sobre protección y conservación de los recursos haya establecido, o puede establecer, la Unión Europea.

DISTRIBUCIÓN ESPACIAL

Según la clasificación de los diferentes ambientes marinos las especies se dividen en:

BENTÓNICAS. Dentro de este epígrafe encontramos a los organismos estrictamente bentónicos, que son aquellos que están ligados íntimamente al fondo, en el que pasan gran parte de su vida, siendo escasos los desplazamientos sobre él. Suelen ser especies territoriales y solitarias y con características morfológicas adaptadas a este modo de vida (colores crípticos para camuflarse en el fondo, estructuras especializadas en la sujeción al sustrato, ausencia de vejiga natatoria en los peces, etc.). Por otra parte, existen especies que aunque ligadas al fondo pueden alejarse un poco de él (raramente más de un metro).

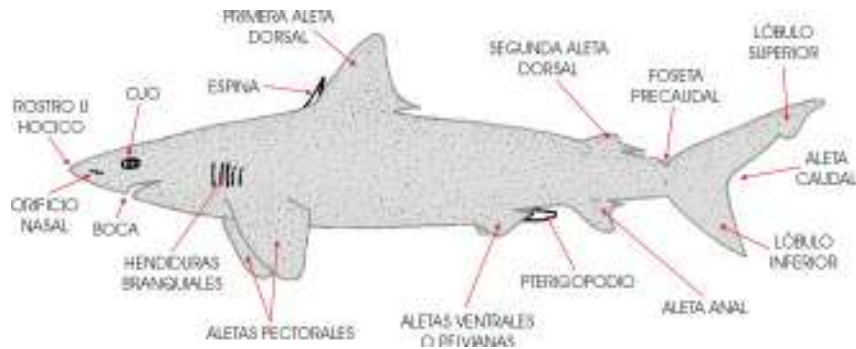
NECTOBENTÓNICAS. Son especies ligadas al fondo, bien porque aquí es donde encuentran sus potenciales presas o bien porque encuentran en el bentos refugio ante posibles depredadores. Pero, a diferencia de los organismos estrictamente bentónicos, se alejan del sustrato durante su periodo de actividad. Suelen ser organismos con coloración mixta, entre la típica de las especies pelágicas y la críptica de los organismos bentónicos, gregarios y, en el caso de los peces, con vejiga natatoria. A estos organismos también se les suele denominar en estudios de pesquerías como demersales.

PELÁGICAS. Especies que pasan gran parte de su vida entre dos aguas, independientes del fondo. Presentan una fisonomía hidrodinámica y una musculatura poderosa. Suelen ser individuos gregarios. Dentro de este apartado podemos encontrar especies epipelágicas (viven cerca de la superficie), mesopelágicas (viven a profundidades medias), batipelágicas y hadopelágicas (aquellas que viven alejadas del fondo, pero a grandes profundidades).

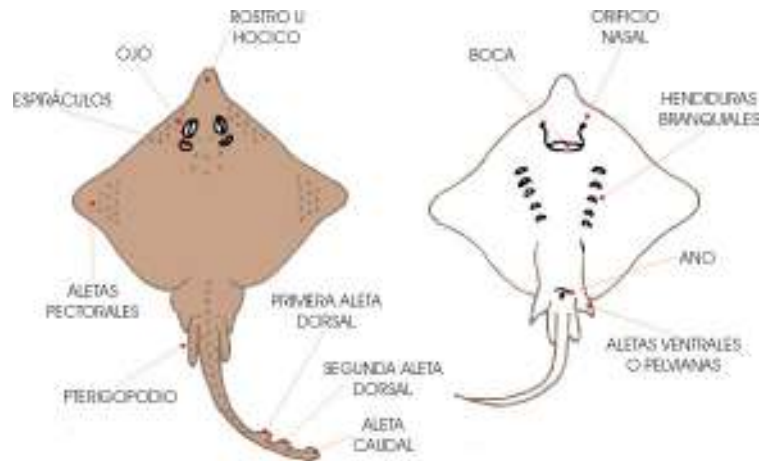
VERTEBRADOS

MORFOLOGÍA EXTERNA

CLASE CHONDRICHTHYES
(Pleurotremata)



CLASE CHONDRICHTHYES
(Hipotremata)

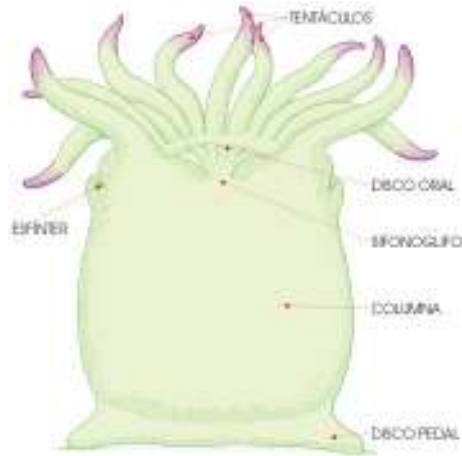


CLASE OSTEICHTHYES
(Teleósteo imaginario)

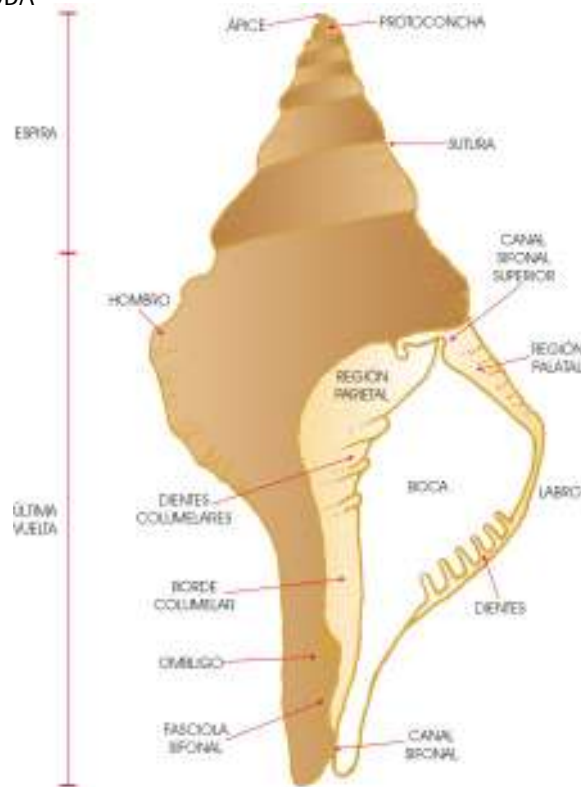


VERTEBRADOS

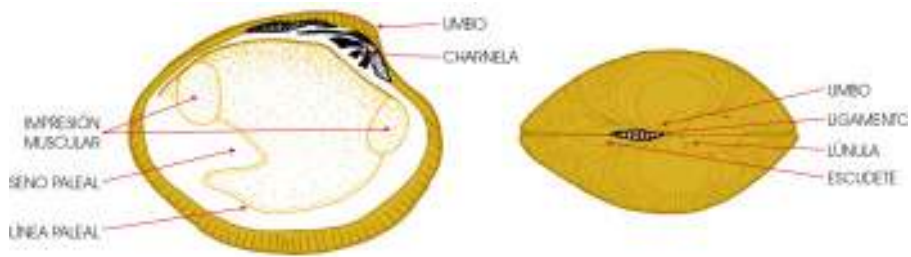
CLASE ANTHOZOA



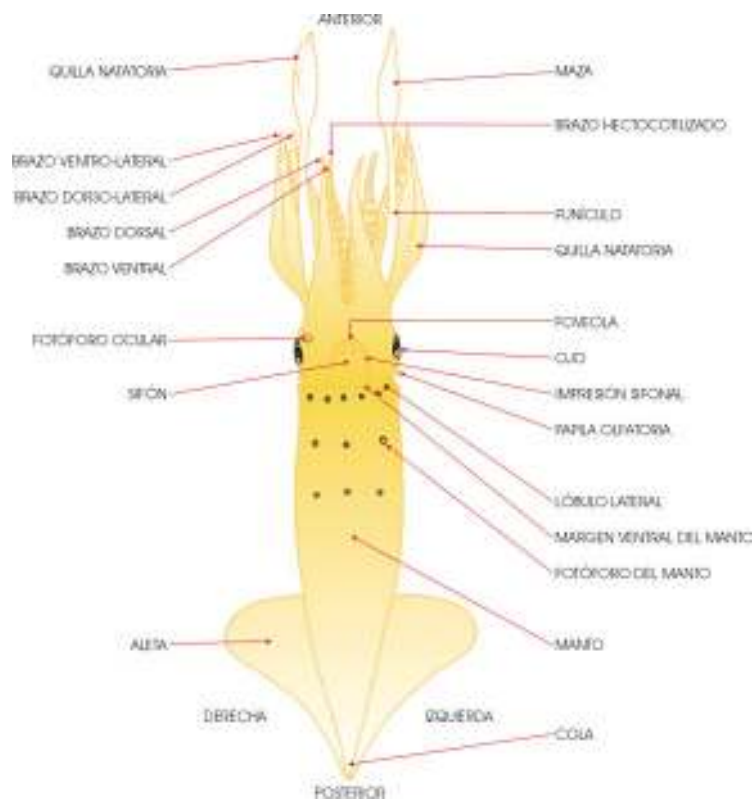
CLASE GASTROPODA



CLASE BIVALVIA

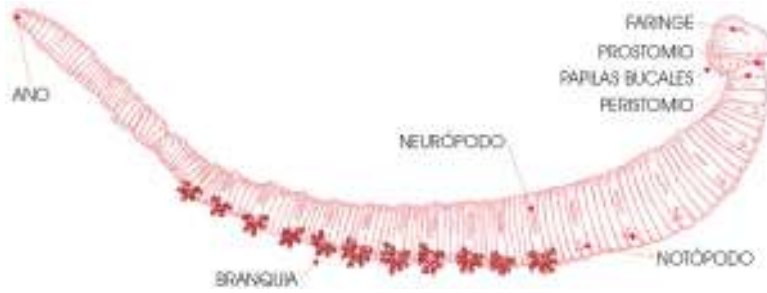


CLASE CEPHALOPODA

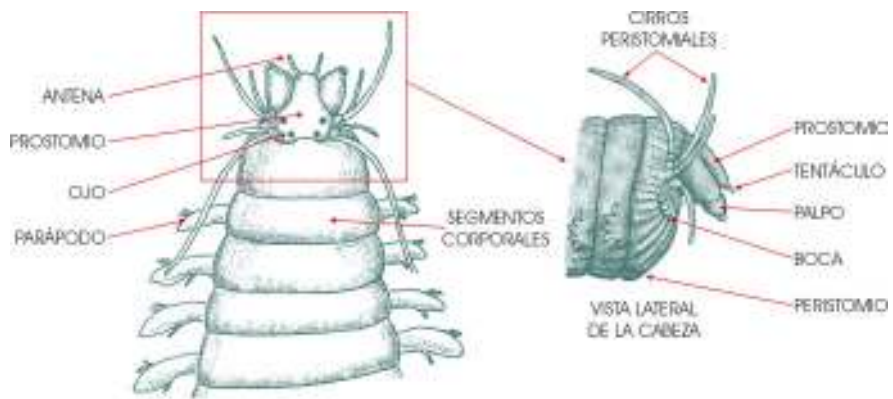


VERTEBRADOS

CLASE POLYCHAETA
(Sedentaria)



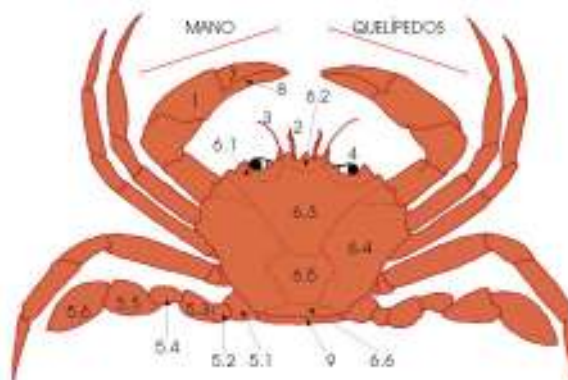
(Errantia)



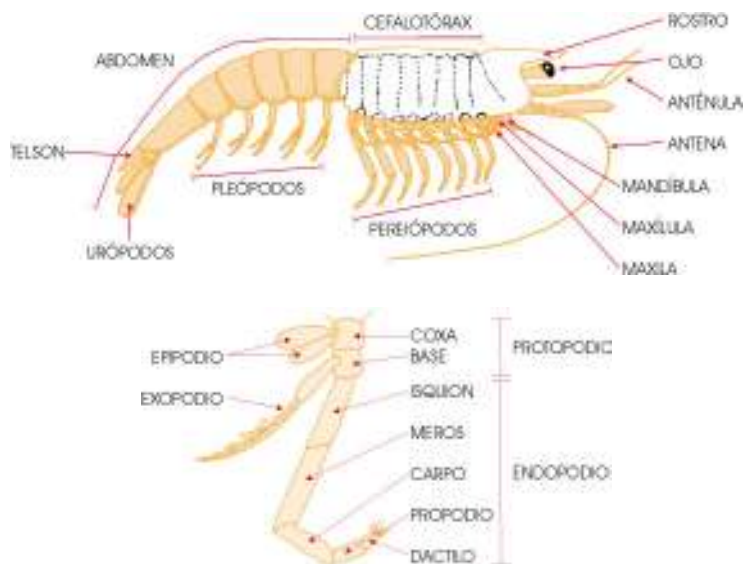
CLASE MALACOSTRACA

(Brachyura)

1. PALMA
2. ANTÉNULA
3. ANTENA
4. OJO
5. PEREÍPODOS
 - 5.1. COXA
 - 5.2. BASIS-ISQUIO
 - 5.3. MEROS
 - 5.4. CARPO
 - 5.5. PROPODIO
 - 5.6. DACTILO
6. CEFALOTÓRAX
 - 6.1. REGIÓN ORBITAL
 - 6.2. REGIÓN FRONTAL
 - 6.3. REGIÓN GÁSTRICA
 - 6.4. REGIÓN BRANQUIAL
 - 6.5. REGIÓN CARDÍACA
 - 6.6. REGIÓN INTESTINAL
7. DEDO MÓVIL
8. DEDO FIJO
9. ABDOMEN

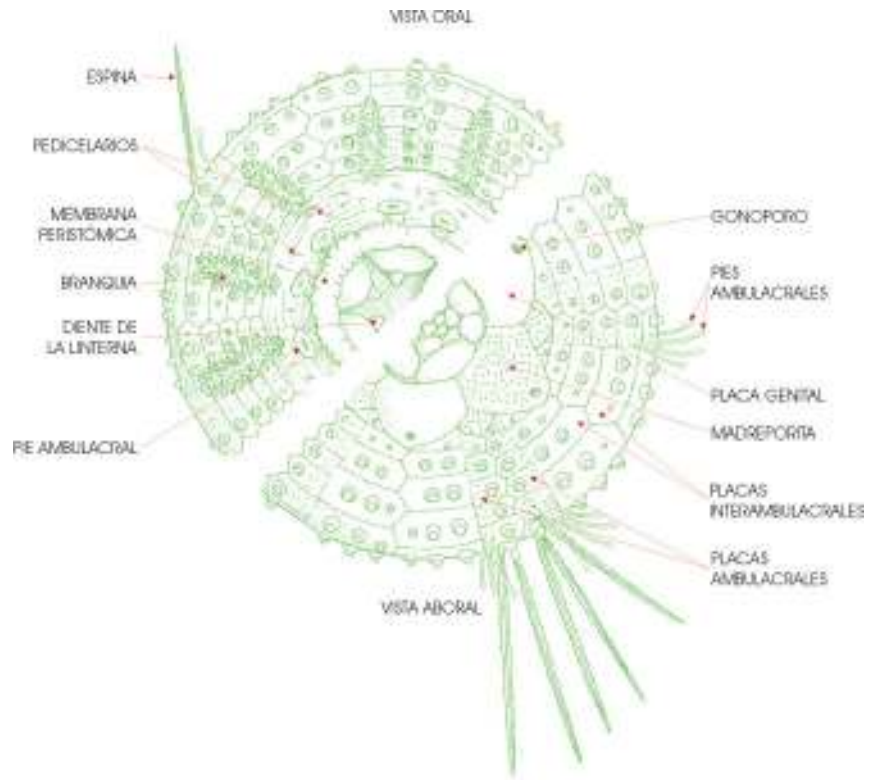


(Macrura)



VERTEBRADOS

CLASE ECHINOIDEA



REPRODUCCIÓN

VERTEBRADOS

Los peces debido a su enorme diversidad muestran gran variedad de pautas reproductoras que se describen brevemente a continuación:

REPRODUCCIÓN SEXUAL MEDIANTE SEXOS SEPARADOS (ESPECIES DIOICAS). Las gónadas masculinas suelen ser dos testículos y las femeninas dos ovarios, que desembocan mediante los espermiductos y oviductos en la cloaca o en el orificio genital, según a la Clase a la que pertenezcan. En los peces cartilaginosos, los machos presentan dos o tres órganos copuladores (pterigopodios), procedentes de la modificación de las aletas ventrales, y con los que traspasa el esperma a la hembra. Puede existir dimorfismo sexual según las especies.

HERMAFRODITISMO. Consiste en el desarrollo de órganos reproductores masculinos y femeninos en el mismo individuo. Hay especies hermafroditas secuenciales, en las que el individuo funciona como un determinado sexo y, posteriormente, se transforma y funciona como el sexo contrario. Esta estrategia permite que la proporción de sexos sea la adecuada y asegurar así la reproducción. Dentro de estas especies podemos diferenciar:

- Hermafroditas proterogínicos: una parte de las hembras cambian de sexo y se convierten en machos.
- Hermafroditas proterándricos: los machos son los que se convierten en hembras.

Otras especies son hermafroditas sincrónicas, es decir, los individuos son al mismo tiempo macho y hembra, aunque necesitan de otro individuo para reproducirse. Esta estrategia es ventajosa cuando existe una densidad baja de población o bien para aquellas especies por cuyo comportamiento territorial resulta difícil la coincidencia entre individuos de sexos distintos.

OVIPARISMO. Gran parte de los peces marinos son ovíparos, es decir, que producen huevos que se desarrollan en el medio. Casi todos estos peces presentan fecundación externa, al expulsar los machos y las hembras coordinadamente sus células reproductoras al agua. La mayoría de los huevos son pelágicos, lo que facilita la dispersión y posterior colonización de nuevas áreas, aunque la mortalidad es muy elevada, razón por la cual las puestas son muy numerosas. Hay pocas especies que depositen los huevos en el fondo (huevos bentónicos), en nidos o bien en rocas, grietas o sobre algas, vigilados por sus progenitores. El desarrollo embrionario presenta una etapa larvaria de vida libre planctónica, que al cabo de unas semanas o meses se transforma en un pez en estado juvenil.

OVOVIVIPARISMO. El huevo se desarrolla en el interior del cuerpo de la hembra y el embrión se alimenta de las reservas de vitelo del huevo. Salen al exterior los juveniles en un avanzado estado de desarrollo. Este mecanismo protege a los embriones de cambios climáticos desfavorables, parásitos o posibles depredadores.

VIVIPARISMO. El huevo se desarrolla en el interior del cuerpo de la hembra y el embrión es alimentado por la madre durante el desarrollo. Al exterior salen peces en estado juvenil. Son especies que tienen relativamente pocas crías. Esta estrategia permite una reducción del número de huevos, lo que permite un ahorro de energía para el organismo.

INVERTEBRADOS

CLASE ANTHOZOA

Se pueden reproducir sexual o asexualmente. La reproducción asexual puede ser por gemación o por división del pólipo original. La reproducción sexual, generalizada en esta Clase, puede ser mediante hermafroditismo o por sexos separados. La fecundación puede ser interna o externa. El resultado es una larva plánula ciliada de vida libre que forma parte del plancton. Posteriormente esta larva se fija al sustrato y mediante metamorfosis origina el animal completo.

CLASE GASTROPODA

Hay especies con sexos separados y especies hermafroditas. La fecundación puede ser externa, con expulsión de espermatozoides y óvulos al mar, o interna mediante copulación. Los huevos fecundados se depositan en masas gelatinosas o en cápsulas. Las larvas resultantes (trocóforas o velíferas) son en un principio pelágicas y posteriormente descienden al fondo y se transforman en adultos.

CLASE BIVALVIA

La mayoría de los bivalvos presentan sexos separados, aunque hay un pequeño grupo de especies que son hermafroditas. La fecundación suele ser externa, y a partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) pelágica, que posteriormente descenderá al fondo para originar un individuo adulto.

CLASE CEPHALOPODA

Todos los cefalópodos son dioicos y presentan dimorfismo sexual, ya sea por la presencia de estructuras diferenciables entre machos y hembras o por divergencias de forma y tamaño. Los machos poseen uno o dos brazos modificados para la cópula (brazo hectocotílico o hectocotilizado), cuya forma varía considerablemente. En el macho, los espermatozoides quedan encerrados en un espermatóforo, el cual, a través de la cavidad paleal y el sifón, es conducido al brazo hectocotílico que está modificado para transferir el espermatóforo a la cavidad paleal de la hembra. Los huevos suelen estar rodeados por una cápsula protectora y bien son abandonados en el mar o bien se fijan al sustrato agrupados en racimos. El desarrollo embrionario es directo, saliendo pequeños cefalópodos que tienen una vida planctónica.

CLASE POLYCHAETA

La mayoría de los poliquetos sólo se reproducen sexualmente, siendo la mayoría de las especies dioicas, aunque hay algunas especies hermafroditas. La fecundación suele ser externa. Los huevos fecundados pueden ser abandonados en el mar o bien pueden quedar unidos al cuerpo de la madre, alojados en el tubo donde vive el adulto o adheridos al sustrato. Las larvas son en un principio pelágicas, pero termina descendiendo al fondo donde se transformará en un individuo adulto.

CLASE MALACOSTRACA

La mayoría de los crustáceos presentan sexos separados y fecundación interna mediante copulación, incubando posteriormente los huevos. Presentan un estadio intermedio de vida libre en forma de larva planctónica (larvas nauplio) antes de adquirir la forma típica de los adultos.

CLASE ECHINOIDEA

Los equinoideos se reproducen sexualmente, siendo animales de sexos separados que no muestran dimorfismo sexual. La fecundación es externa. Los huevos fecundados presentan una etapa intermedia de vida libre planctónica (larva equinopluteus) que termina descendiendo al fondo y se transforma en un individuo adulto.

ARTES DE PESCA

ARTES DE ARRASTRE

Este grupo comprende aquellas redes que presentan un cuerpo en forma de cono, cerrado por un copo, que se ensancha en la boca mediante bandas o alas y que pescan siendo arrastradas y remolcadas por una o dos embarcaciones y, según el tipo, se utilizan en el fondo (demersal) o a profundidad media (pelágica, no legalizado). En el arrastre de fondo el borde inferior de la boca está protegido normalmente por una relinga gruesa lastrada con plomo y cadena. Este tipo de arrastre es el más utilizado en el litoral andaluz.

CERCO

Los artes de cerco se utilizan para capturar especies pelágicas que se mueven en grandes grupos. La red es rectangular y muy larga que captura los peces rodeándolos por los lados y cerrándose por abajo. Presenta en la cuerda superior (relinga alta) una serie de flotadores para asegurar la abertura vertical y en la relinga inferior un cabo que cierra el saco por su parte baja. Excluyendo el cerco de altura y gran altura, las embarcaciones de esta modalidad se conocen como trañás.

RASTRO

Son artes cuyo objetivo es remover el fondo del mar para recoger moluscos y pequeños crustáceos bentónicos (epi o endobentónicos). Estos organismos quedan retenidos en un saco o tamiz que deja salir el agua, el barro o la arena. Los rastros están constituidos por: un armazón metálico que presenta una plancha de metal con una serie de dientes, cuya misión es clavarse en el fondo; y bien una red de nylon (copo) de distinta luz de malla según a la especie que vaya destinada o bien una malla rígida metálica o de plástico (jaulas). Según la modalidad de faena que presentan se pueden clasificar en: rastros manuales a pie o desde embarcación, rastros arrastrados desde embarcación utilizando un punto de apoyo (torno manual o mediante maquina) y rastros remolcados por embarcación.

ARTES DE TIRO

El objetivo de los artes de tiro (no legalizadas) es cercar una extensión de agua y maniobrar la red con dos cabos fijados en sus extremos con los cuales se cobra la red. Consta de unas bandas o alas que terminan en unas estructuras (caloneras) formadas por una pieza de madera unidas por un rombo de cabo o beta gruesa. A estas caloneras se les unen los cabos utilizados para tirar del arte. Las artes de tiro se realizan bien desde una embarcación (arte para saltón) bien desde playa (jábega de melva, boliche y alabar).

ARTES TRAMPA

Son artes pasivas en los que las capturas se realizan atrayendo a la pesca hacia su interior, aprovechando la tendencia de algunas especies a buscar refugio. Entre estas artes de trampa se encuentran la almadraba, moruna, corral marino y tapaestero. La almadraba, arte utilizada para la pesca del atún rojo y otros escómbridos, se instala en los periodos de migración de esta especie, aprovechando su tendencia a acercarse a la costa. Está constituido por unas redes verticales que parten de tierra (rabera de tierra) y se adentran en el mar

(rabeira de fuera) así como de un cuadro subdividido en diversos compartimentos que se intercala entre ambas rabeiras y hacia donde son conducidos los peces capturados.

Otro arte de trampa utilizado en el litoral andaluz es la nasa. Este arte se utiliza para capturar fundamentalmente crustáceos, utilizándose trampas muy diversas fabricadas con distinto material. El funcionamiento de todas ellas es similar: consiste en una abertura que facilita la entrada pero que impide la salida de las capturas. Suele llevar cebo en su interior.

ARTES DE RED

Son artes que utilizan redes que se calan verticalmente, bien en fondo, bien en superficie, formando una pared en la que los peces, al chocar, quedan enmallados o enredados en la misma, facilitando así su captura. Dentro de este apartado nos encontramos con los siguientes tipos:

Redes de enmalle:

- Redes de enmalle de fondo (piquera, cazonal, red de acedía, etc.).
- Redes de enmalle de superficie (sardinal, melvera, bonitera, pejerreyera, etc.).

Trasmallos: Se trata de uno de los artes de pesca más extendido y utilizado en nuestras aguas, tanto litorales como interiores. Está formado por tres paños de red superpuestos, de forma que los dos exteriores, llamados "albitanas" y de luz de malla mayor que la del paño central, están colocados de forma que coincidan sus mallas, es decir, simétricos. De esta manera el pez, al atravesar un cuadro de una de las mallas de la albitana, tropieza con el paño central y al forzarlo introduce a ésta por el cuadro de la malla de la segunda albitana, formándose de esta manera una bolsa que es la que captura al pez. Los tres paños van montados sobre las "relingas" superior, donde van instalados los flotadores que hacen que la misma quede suspendida del fondo, e inferior, donde se colocan los plomos o "lastre", dando verticalidad a la red.

Redes mixtas de enmalle y trasmallo.

APAREJOS DE ANZUELO

Son artes de pesca a base de anzuelos, siendo muy selectivos ya que existe una estrecha relación entre el tamaño de los mismos y el pez a capturar. Hay dos tipos de aparejos:

Verticales: Entre estos aparejos destaca el curricán, que consiste en una línea sujeta a una caña colocada en la popa o en un costado de la embarcación. Lleva un anzuelo en el que se pone el cebo.

Horizontales: Entre estos aparejos destaca el palangre, tanto de fondo (para especies bentónicas y nectobentónicas) como de superficie (para especies pelágicas). Este aparejo está formado por un largo cordel (madre) del que cuelgan ramales (brazoladas) con un anzuelo en el extremo de cada uno.

ÚTILES DE MARISQUEO Y PESCA

Se incluyen en este apartado aquellos utensilios que son empleados a pie para la recolección de peces e invertebrados:

Muerguera (navajas): Se trata de una varilla metálica de 1,2 m de longitud en cuyo extremo lleva acoplado una estructura metálica en forma de bala. Se introduce en la huella dejada por la navaja, la cual cierra las valvas en torno a la muerguera y a continuación se extrae.

Cuchara (almeja): Es una cuchara con la que desentieran almejas una vez vista la impresión ó huella dejadas por éstas en el sustrato blando.

Soletas, rastrillos y canastillas (almejas y gusanas): Utilizados para escarbar en el sustrato en busca de almejas y gusanas durante la bajamar, pudiéndose acumular en un cesto o canastilla, que sirve también para enjuagar y limpiar lo que se ha extraído.

VERTEBRADOS

Salabre (almejas, coquinas): Este instrumento está constituido por un aro metálico o de madera al que va cosido un copo de red tupida, en el cual se va acumulando el marisco. Puede ir enganchado a la cintura para poder tener el mariscador las manos libres.

Garabato o ciñuelo (cangrejo moro, erizos): Varilla de acero inoxidable con el extremo curvado que en ocasiones se ceba.

Bomba (galera): Artilugio compuesto por un tubo de PVC al que se acopla un mango que sirve de tope al émbolo, el cual se desplaza por su interior mediante una varilla que sobresale del tubo terminando en un asidero. Este artilugio se entierra en el orificio dejado por la galera en el sedimento y se aspira.

Tenazas (ostión): Se suelen emplear en fondos rocosos poco profundos desde una embarcación o bien a pie en bajamar.

Palín (almiñoca): Es un instrumento parecido a una pala o pequeño azadón con un mango de soporte. Se clava en la arena o fango cortando el canuto de la almiñoca para que no se entierre.



CLASIFICACIÓN SISTEMÁTICA (peces)





CLASE CHONDRICHTHYES

Orden Hexanchiformes
Orden Lamniformes
Orden Squaliformes



TIBURONES

VERTEBRADOS
Tiburones



ORDEN: Hexanchiformes.
FAMILIA: Hexanchidae.
Heptranchias perlo
Bonnaterre 1788

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *bocadú* o *boquidulce*.

BOQUIDULCE

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Palangre de fondo, arrastre**

Código FAO: SKH



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El boquidulce tiene el cuerpo alargado y esbelto, con el rostró alargado y puntiagudo. Los ojos son verdes, ovalados, grandes y sin membrana nictitante. Posee 7 pares de aberturas branquiales. La boca es grande, estrecha y triangular. Presenta en la mandíbula superior dientes estrechos y lisos y en la inferior 5 dientes pectinados característicos. En ambas mandíbulas los dientes situados posteriormente son muy pequeños.

Tiene una sola aleta dorsal de pequeño tamaño. Las aletas escapulares son cortas y las pelvianas son largas y apuntadas. El pedúnculo caudal es largo y el lóbulo superior de la aleta caudal está muy desarrollado, mientras que el inferior es corto.

El cuerpo es de color gris oscuro y la región ventral es un poco más clara.

La talla máxima que puede alcanzar es de 140 cm y no suele sobrepasar los 8 kg de peso.

HÁBITAT. Es un tiburón bentónico oceánico, aunque en ocasiones se acerca a la costa, que alcanza profundidades de hasta 700 m, siendo más abundante en fondos de no más de 150 m.

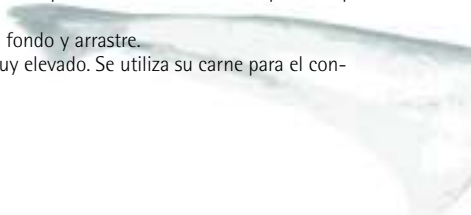
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces e invertebrados (sobre todo moluscos cefalópodos). No resulta peligroso para el hombre.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara con camadas entre 9-20 fetos de, aproximadamente, 26 cm de longitud. Los machos maduran cuando alcanzan los 85 cm de talla y las hembras con 89-93 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es un tiburón de amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Se ha detectado esta especie en los puertos pesqueros de Bonanza, El Puerto de Santa María, Barbate, Algeciras, Málaga, Motril, Adra y Almería.

EXTRACCIÓN. Se captura en escaso número mediante palangre de fondo y arrastre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interés económico no es muy elevado. Se utiliza su carne para el consumo local, aunque no es muy apreciada.





ORDEN: Hexanchiformes.
FAMILIA: Hexanchidae.
Hexanchus griseus
Bonnaterre 1788

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *cañabota* o *cazón*. En Garrucha también recibe el nombre de *correplayas* y en la provincia de Málaga el de *bastriuvaca*.

CAÑABOTA

Tipo de Especie: **Nectobentónica**
Tipo de Artes: **Palangre de fondo, arrastre**

Código FAO: *SBL*



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cañabota tiene el cuerpo alargado y robusto, con la cabeza ancha y el morro grueso y redondeado. Los ojos son de pequeño tamaño. Posee 6 pares de aberturas branquiales. La boca es grande con dientes estrechos y lisos en la mandíbula superior y en la inferior tiene 6 dientes pectinados. Los dientes posteriores en ambas mandíbulas son pequeños.

Presenta una aleta dorsal pequeña, pelvianas grandes y escapulares cortas y redondeadas. El pedúnculo caudal es corto, mientras que la aleta caudal es larga.

La coloración es grisácea en el dorso, blanquecina en la zona ventral y negruzca en las aletas. Es característica la línea blanca que cruza los flancos y la cola.

La talla máxima que puede alcanzar es de 500 cm y más de 400 kg de peso.

HÁBITAT. Es un tiburón nectobentónico oceánico bastante común por debajo de los 90 m, pudiendo alcanzar profundidades de hasta 1.900 m. Los jóvenes suelen vivir en zonas cercanas a la costa.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, otros tiburones e invertebrados. A lo largo del día suele estar cerca del fondo, subiendo durante la noche para alimentarse. No resulta peligroso para el hombre.

REPRODUCCIÓN. La reproducción se realiza entre octubre y mayo. Es una especie ovovivípara con camadas entre 22-108 fetos de, aproximadamente, 65-70 cm de longitud. Las hembras maduran con 450-482 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie de amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Se ha detectado en los puertos pesqueros de Huelva, El Puerto de Santa María, Chipiona, Barbate, Algeciras, Málaga y Garrucha.

EXTRACCIÓN. Se captura en escaso número mediante palangre de fondo y arrastre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interés económico no es muy elevado. Se utiliza su carne para el consumo local, aunque no es muy apreciada.

ESPECIES SEMEJANTES.

CAÑABOTA OJIGRANDE (*Hexanchus vitulus*, Springer & Waller 1969). Se diferencia de la cañabota por presentar los siguientes caracteres: 5 dientes pectinados en la mandíbula inferior, ojos moderadamente grandes, pedúnculo caudal largo, coloración del cuerpo gris-parduzca en el dorso y blanquecina en la superficie ventral, y margen posterior de las aletas blanquecino. Es una especie bentónica que vive entre los 90 y 600 m. Es capturado con arrastre y palangre de fondo, aunque es de escaso interés económico. Se ha detectado en los puertos del litoral suratlántico, más concretamente en los puertos pesqueros onubenses, donde recibe los nombres de cañabota o cazón.

Hexanchus vitulus, Springer &
Waller 1969



VERTEBRADOS
Tiburones



ORDEN: Lamniformes
FAMILIA: Lamnidae.
Alopias vulpinus
Bonaterre 1788

Denominaciones locales por lonjas: Se denomina a esta especie de tiburón en todo el litoral andaluz como *zorro* o *pez zorro*. En la costa gaditana también recibe el nombre de *peje zorro* o *pez palo*.

PEZ ZORRO

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre de deriva
Código FAO: THR



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del pez zorro es fusiforme, con el rostro corto y algo cónico. Los ojos, moderadamente grandes y redondos, y las narinas se sitúan en los extremos de la cabeza; los electroreceptores y la línea lateral cubren una superficie más amplia. La boca es pequeña, con dientes triangulares con margen liso y cúspides estrechas y un poco inclinadas. El primer diente de la mandíbula inferior es muy pequeño. Tiene cinco hendiduras branquiales cortas.

La primera aleta dorsal es alta, triangular y está situada entre las pectorales y las pélvicas. La segunda dorsal está algo más adelantada que la aleta anal y ambas son muy pequeñas. Las escapulares son grandes y de punta estrecha y las pelvianas son altas. La aleta caudal tiene el lóbulo superior tan largo o más que la longitud del cuerpo y el lóbulo terminal está poco diferenciado.

El color de este tiburón es azul acerado dorsolateralmente y blanco puro por debajo. Los jóvenes presentan una pequeña mancha blanca en los extremos de las aletas escapulares y pelvianas.

Las hembras son mayores que los machos, pudiendo alcanzar hasta 600 cm desde la cabeza al extremo del lóbulo superior caudal.

HÁBITAT. Es un tiburón pelágico oceánico. Puede acercarse a la costa, sobre todo los jóvenes, o vivir en áreas oceánicas de aguas cálidas, templadas y frías, alcanzando profundidades de hasta 350 m.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces, cefalópodos y crustáceos pelágicos. No son agresivos, considerándoseles inofensivos para el hombre.

REPRODUCCIÓN. Son ovovivíparos. Los machos maduran con 320 cm y las hembras con 375 cm. Tienen camadas entre 2-4 fetos de 114-160 cm de longitud que nacen a finales de la primavera o principios del verano. En la región surmediterránea y suratlántica se han observado camadas de 6, 7 y hasta 8 fetos. A finales de primavera, en el Golfo de Cádiz y NW de Marruecos, se observan cardúmenes en los que predominan los neonatos y hembras grávidas, y en los que los machos adultos están excluidos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie de amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico, destacando con un mayor volumen de pesca los puertos pesqueros de Algeciras y El Puerto de Santa María.

EXTRACCIÓN. Se pesca mediante palangre de deriva, siendo una pieza muy codiciada en la pesca deportiva. Se producen capturas durante todo el año, si bien son sensiblemente mayores entre la primavera y comienzos del otoño.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. El aprovechamiento de esta especie es casi integral, siendo utilizada la carne y las aletas. En lonja alcanza precios muy elevados.



ZORRO NEGRO

ORDEN: Lamniformes.

FAMILIA: Lamnidae.

Alopias superciliosus

Lowe 1839

Tipo de Especie: **Pelágica**

Tipo de Artes: **Palangre de deriva**

Código FAO: *BTH*

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie es conocida como *zorro* o *zorro negro* en todo el litoral andaluz. En Barbate también recibe el nombre de *ratón* y en Algeciras el de *zorro ojón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El zorro negro tiene el cuerpo robusto y morro largo y apuntado. El borde de ataque de la cabeza es ancho y curvado hacia atrás. Hay una destacada muesca o hendidura en el centro y dos lóbulos más pequeños a cada lado, lo que le da un aspecto festoneado. Los ojos son muy grandes, con las órbitas expandidas a lo largo de la superficie dorsal de la cabeza. La boca es pequeña con dientes algo más grandes y menos numerosos que en el pez zorro.

La primera aleta dorsal está situada más cerca de las aletas pélvicas que de las pectorales. La segunda dorsal y la aleta anal son muy pequeñas. Las escapulares son muy grandes y de punta ancha y las aletas pelvianas son muy altas. El lóbulo superior caudal es un poco más corto que la longitud del cuerpo y el lóbulo terminal está bien desarrollado.

El color del dorso es azul plumizo oscuro y el del vientre blanquecino.

La talla máxima registrada en este tiburón es de 460 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie gregaria de vida pelágica. Puede acercarse a la costa o vivir en áreas oceánicas de aguas cálidas o templadas, alcanzando profundidades de hasta 700 m o más.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces pelágicos y bentónicos, así como cefalópodos. No son agresivos, considerándoseles inofensivos para el hombre.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara, con camadas entre 15-30 fetos que miden 43-55 cm y nacen a finales de primavera o principios de verano.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Con un mayor volumen de pesca destacan los puertos pesqueros de Algeciras, Barbate y El Puerto de Santa María.

EXTRACCIÓN. Se pesca mediante palangre de deriva. No presenta una estacionalidad marcada, aunque el volumen de captura es mayor en los últimos meses del año (octubre-diciembre).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco. En Andalucía se aprovecha tanto la carne como las aletas, aunque en otras zonas también se utiliza la piel e hígado. La carne es menos apreciada que la del pez zorro, por lo que alcanza en lonjas precios algo menores que éste.

VERTEBRADOS
Tiburones



MARRAJO

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Lamnidae.
Isurus oxyrinchus,
Rafinesque 1810

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre de deriva
Código FAO: SMA
Código FROM: 2.1.01.01

Denominaciones locales por lonjas: Generalmente en el litoral andaluz se denomina *marrajo* a esta especie de tiburón, aunque también se le conoce como *lobito* en algunas lonjas del litoral gaditano, como Barbate.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del marrajo es fusiforme y estilizado, con un morro puntiagudo y cónico. La boca, en forma de U invertida, posee marcados diastemas separando las hemimandíbulas. Sus dientes son triangulares, agudos y con márgenes lisos aunque el tercer diente superior es muy pequeño e inclinado. Los ojos son moderadamente grandes y redondos. Posee cinco hendiduras branquiales largas.

La primera aleta dorsal es triangular y redondeada, con su origen por detrás de las escapulares. La segunda aleta dorsal es pequeña y está situada por delante de la anal, la cual es corta. La aleta caudal posee dos lóbulos semejantes, aunque el lóbulo superior es algo mayor que el inferior, y su pedúnculo está deprimido y ensanchado por quillas laterales desarrolladas y largas.

El color de este tiburón es azul acerado en el dorso y blancuzco en la zona ventral, con una mancha axilar negruzca.

Alcanza hasta 400 cm, pero no son comunes los ejemplares capturados que sobrepasan los 360 cm y 450 kg de peso.

HÁBITAT. Es una especie pelágica y gregaria que vive cerca de la superficie, tanto en aguas costeras como oceánicas superficiales, aproximadamente hasta 150 metros. Responde a los estímulos de forma rápida, alcanzando velocidades de hasta 90 km/h, siendo considerado como un tiburón agresivo.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de gran variedad de peces y otros tiburones. También es habitual en su dieta la carroña.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara. Tiene camadas entre 4 a 8 individuos, cuya longitud oscila entre los 65 y 70 cm. Los machos alcanzan la madurez sexual con 195 cm y las hembras con 280 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye lo largo de todo el litoral, aunque destacan con un mayor volumen de pesca los puertos pesqueros de Algeciras y Huelva. En el litoral malagueño su presencia es escasa.





EXTRACCIÓN. Se pesca mediante palangre de deriva, siendo una pieza muy codiciada en la pesca deportiva. No presenta una estacionalidad marcada, aunque existen algunas diferencias en los desembarques a lo largo del año, siendo mayores en diciembre-enero (mayor cantidad de capturas) y junio-agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Suele comercializarse en fresco o congelado, normalmente en rodajas debido a su gran tamaño. En Andalucía es muy apreciado gastronómicamente, alcanzando su carne blanca precios elevados.

ESPECIES SEMEJANTES.

MARRAJO NEGRO (*Isurus paucus*, Guitart Manday 1966). Se caracteriza por tener el cuerpo alargado con el morro cónico y algo romo. Se diferencia del marrajo por tener las aletas escapulares casi tan largas como la cabeza y por su coloración, azul-grisácea en el dorso y flancos, blanquecina en la zona ventral. Tanto el morro como las quijadas son totalmente oscuros. Es un tiburón de vida pelágica y oceánica. No suele formar grandes agrupaciones. Es más lento y menos activo que el marrajo, pero se le considera potencialmente peligroso. Se captura con palangre de deriva, aprovechándose de una manera integral. Se suele comercializar con el nombre de marrajo en los mercados andaluces.



Isurus oxyrinchus, Rafinesque 1810



Isurus paucus, Guitart Manday 1966

VERTEBRADOS
Tiburones



OLAYO

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Scyliorhinidae.
Galeus melastomus
Rafinesque 1810

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Palangre de fondo, arrastre**

Código FAO: *SHO*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en el litoral surmediterráneo andaluz como *mocina*, *musina* o *bocanegra* (Algeciras).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El olayo tiene el cuerpo alargado y el morro grueso, redondeado y puntiagudo. La boca es grande y es característica la mucosa bucal que es de color negro. Presenta dientes pluricúspides dispuestos en varias filas funcionales.

Presenta dos aletas dorsales de tamaño similar, escapulares grandes, pelvianas pequeñas y rectangulares y anal muy grande. Presenta una serie de denticulos en el pedúnculo y lóbulo superior caudal.

El cuerpo es de color gris claro, con 15-18 manchas oscuras laterales, y el vientre es blanquecino. Los extremos de la caudal y las aletas dorsales son blancos.

La talla máxima que puede alcanzar es de 90 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 60-70 cm.

HÁBITAT. Es un tiburón bentónico que alcanza profundidades de hasta 1.000 m, aunque suele preferir fondos menos profundos (60-70 m).

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados bentónicos, siendo sus presas principales los eufausiáceos en sus primeros años de vida para ser sustituidos posteriormente por los braquiuros. En ocasiones se incluye en su dieta moluscos cefalópodos, peces mesopelágicos y otros pequeños elasmobranquios. No es un tiburón considerado peligroso para el hombre.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovípara. La hembra realiza la puesta a finales de la primavera y en verano, cerca de la costa. Suele poner una media de 13 huevos, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho y 1 cm de grosor. Los machos y las hembras alcanzan la madurez sexual cuando adquieren una talla aproximada de 40 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Se ha detectado en los puertos pesqueros de Huelva, Algeciras, Málaga, Fuengirola, Adra, Carboneras, Almería y Garrucha.

EXTRACCIÓN. Se captura mediante palangre de fondo y arrastre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interés económico es moderado, utilizándose su carne para el consumo local.





PINTARROJA

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Scyliorhinidae.
Scyliorhinus canicula
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: SCL
Código FROM: 2.1.02.01

Denominaciones locales por lonjas: En todo el litoral andaluz se conoce a esta especie con el nombre de *pintarroja*, aunque son utilizadas otras denominaciones como *moxina* o *mosina* (sin piel) en la costa almeriense (Garrucha, Almería); y *gata* o *gatilla* en la costa malagueña y gaditana (Marbella, Estepona, Tarifa, Algeciras, La Línea de La Concepción y Palmones), muchas veces confundida con el alitán, una especie parecida.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La pintarroja es un tiburón de pequeña talla con cuerpo esbelto. Su cabeza es estrecha y su morro es corto y redondeado. Los orificios nasales están separados por un pequeño espacio y alcanzan ambos la boca. Presenta una serie de dientes pequeños, numerosos y pluricúspides, situados en varias filas.

La primera aleta dorsal es mayor que la segunda y su origen se sitúa detrás de las pelvianas. La aleta anal es grande y las pelvianas son largas, con el margen interno unido en los machos.

El dorso es marrón claro y el vientre es color crema, con numerosas manchas marrones o blancas. Los jóvenes presentan 6-7 bandas verticales oscuras.

La talla máxima que alcanza es 100 cm, siendo más habituales los individuos entre 40-55 cm. Puede llegar a pesar hasta 2,8 kg.

HÁBITAT. Es un tiburón nectobentónico costero, de aguas templadas y frías. Vive cerca de fondos arenosos, de grava fina o limo, desde el litoral hasta los 550 m de profundidad, localizándose con mayor frecuencia entre 50-150 m. Es de hábitos nocturnos.

ALIMENTACIÓN. Se caracteriza por su amplio espectro alimenticio, que incluye cerca de 80 taxones presa. Destacan los crustáceos decápodos y los peces, pero también consume moluscos, poliquetos, sipuncúlidos, equinodermos y tunicados. En los individuos menores de 30 cm los crustáceos componen más del 70% de su dieta; en el siguiente rango de talla, entre 30-50 cm, descienden los crustáceos no decápodos y aumentan los peces. Entre los de más de 50 cm desciende el consumo de crustáceos y poliquetos y aumenta el de peces y moluscos. La alimentación es constante a lo largo de todo el día y no hay diferencias entre los distintos rangos de talla.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovípara. Los machos alcanzan la madurez sexual con 39 cm y las hembras con 44 cm. Durante los meses de noviembre a julio la hembra puede llegar a expulsar cerca de un centenar de huevos, los cuales suelen tardar 8-9 meses en eclosionar. Estos están cubiertos por una cápsula quitinosa con una serie de prolongaciones que le sirven para fijarse y varían en tamaño según la localidad y el tamaño de la hembra. Así, en aguas mediterráneas, las hembras son más pequeñas y los huevos suelen medir 4 cm de largo y 2 cm de ancho, mientras que las hembras de la zona atlántica son más grandes y los huevos tienen un tamaño ligeramente mayor (5-7 cm de largo, 2-3 cm de ancho).

VERTEBRADOS
Tiburones



DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es muy común en todo el litoral, siendo más frecuente su presencia en las lonjas de Huelva, Algeciras, Bonanza, Málaga, Caleta de Vélez, Garrucha y Almería.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de arrastre, palangre y artes de enmalle (trasmallo, tripilla, piquera). Se captura a lo largo de todo el año, aunque el período de mayor rendimiento de la especie se sitúa de mayo a julio y en los últimos meses del año (noviembre y diciembre).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se vende en el mercado bajo distintos nombres, desprovisto de cabeza y piel, aunque su carne se comercializa poco, llegando a las pescaderías sólo los ejemplares grandes. En la provincia de Málaga suele emplearse para preparar caldo de pescado o "cardillo".





ALITÁN

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Scyliorhinidae.
Scyliorhinus stellaris
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: SYT
Código FROM: 2.1.02.02

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz mediterráneo se conoce a esta especie como *pinchudo* o *gato*, y en el litoral atlántico recibe el nombre de *gata*. Se suele comercializar sin piel, conociéndose a estos ejemplares como *mosina* o *moxina*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El alitán es un tiburón similar a la pintarroja, que se diferencia de ésta por los siguientes caracteres: cabeza y cuerpo más anchos, con morro algo más corto y apuntado; lóbulos nasales que no llegan a la boca; y presencia de un diastema en la mandíbula superior que es sustituida en la mandíbula inferior por 35 pequeños dientes.

Las aletas dorsales están algo más adelantadas respecto de las pelvianas, las cuales son redondeadas y en los machos los márgenes internos de éstas no están soldados.

El dorso es de color grisáceo o parduzco, con manchas negras y blancas no muy numerosas y bastante espaciadas, mientras que el vientre es blanquecino. Los jóvenes presentan bandas verticales oscuras.

La talla máxima que alcanza es de 160 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 125 cm de longitud.

HÁBITAT. Es un tiburón nectobentónico costero, de aguas templadas y frías, pero menos abundante que la pintarroja. Vive cerca de fondos arenosos, de grava fina o limo, desde el litoral hasta los 125 m de profundidad, localizándose con mayor frecuencia entre 20-63 m. En el Mediterráneo parece que prefiere zonas de algas coralinas.

ALIMENTACIÓN. Su dieta comprende moluscos y crustáceos (especialmente cangrejos), y gran variedad de peces, incluido otros tiburones.

REPRODUCCIÓN. Durante la primavera y verano la hembra puede llegar a expulsar cerca de un centenar de huevos en fondos poco profundos con buena cobertura de algas, los cuales eclosionan a los 9 meses.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie menos común que la pintarroja, pero se localiza en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con artes de arrastre, palangre y artes menores. Se captura a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de pesca en verano.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Aunque tiene poca importancia pesquera, su carne tiene una buena aceptación local. Se vende en el mercado como pintarroja, desprovisto de cabeza y piel.



Scyliorhinus canicula, Linnaeus 1758



Scyliorhinus stellaris, Linnaeus 1758



CAZÓN

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Carcharhinidae.
Galeorhinus galeus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Palangre de fondo, arrastre, enmalle

Código FAO: GAG
Código FROM: 2.1.03.01

Denominaciones locales por lonjas: Generalmente en el litoral andaluz se conoce como *cazón* a esta especie de tiburón. A los ejemplares pequeños en algunos puertos gaditanos como Barbate y Tarifa, se les da el nombre de *ferrón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cazón es un tiburón de tamaño medio con cabeza aplastada y hocico relativamente largo, semitraslúcido y redondeado en su extremo. Los ojos son ovales y con membranas nictitantes inferiores bien desarrolladas. Presenta una serie de dientes triangulares característicos, afilados y puntiagudos: los de los lados de las mandíbulas son oblicuos y aserrados en el lado más corto; los del centro de la mandíbula son verticales y aserrados a ambos lados.

La segunda aleta dorsal es menor que la primera, las aletas pelvianas son pequeñas y las escapulares moderadamente largas y apuntadas. En la aleta caudal el lóbulo inferior es casi la mitad que el superior. Su coloración es grisácea por el dorso y blanquecina por la zona ventral.

La talla máxima que alcanza es de 195 cm de longitud.

HÁBITAT. Es un tiburón nectobentónico que alcanza profundidades de hasta 470 m, generalmente en zonas costeras sobre fondos de arena y fango. Es gregario y migrador. En verano busca aguas más frías o profundas y en invierno más cálidas y costeras.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces gregarios (clupeidos, gádidos y otros peces demersales), crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie vivípara placentaria. Los machos alcanzan la madurez sexual con tallas entre 120-170 cm (8 años) y las hembras entre 130-185 cm (11 años), aunque hasta los 9 y 12 años respectivamente no se aparean. La cópula se realiza en el borde de la plataforma continental y posteriormente las hembras preñadas se trasladan a aguas someras. La duración de la gestación es de 10 meses, produciéndose el alumbramiento durante los meses de verano. Tiene camadas entre 6 a 52 individuos, cuya longitud oscila entre los 30 y 40 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral. Los puertos con mayor volumen de capturas son los de Algeciras, Conil de la Frontera y Rota. También hay que destacar la importancia de esta especie en el litoral onubense (Huelva e Isla Cristina).

EXTRACCIÓN. Se pesca mediante palangre de fondo, aunque puede aparecer en otros tipos de pesca como el arrastre o el enmalle. No presenta una estacionalidad marcada, aunque existen algunas diferencias en los desembarques a lo largo del año, siendo mayores en dos periodos bien diferenciados: mayo-julio (mayor cantidad de capturas) y octubre-diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Suele comercializarse en fresco o congelado, normalmente en rodajas debido a su gran tamaño. Muchas de las especies de tiburones que acceden al mercado lo hacen bajo la denominación de cazón y dado que muchos de ellos acceden sin piel, es difícil saber con exactitud de que especie se trata. Su aprovechamiento es casi integral, alcanzando en lonja altas cotizaciones. Su carne es roja, parecida a la del atún, y en el litoral andaluz destaca entre las preparaciones culinarias tradicionales el bienmesabe (carne adobada y rebozada).





ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Carcharhinidae.
Mustelus mustelus
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Generalmente en el litoral andaluz se denomina *cañabota* a esta especie de tiburón, sin embargo, lo más frecuente es que se comercialice bajo el nombre de *cazón*. En el litoral malagueño también recibe el nombre de *cagalillo*.

MUSOLA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Palangre de fondo, arrastre
Código FAO: SMD
Código FROM: 2.1.03.02



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La musola tiene el cuerpo alargado y esbelto con el rostro puntiagudo.

Los ojos, situados en posición dorsolateral, son grandes y ovalados. Posee cinco hendiduras branquiales cortas. La boca es corta con grandes pliegues labiales y en ambas mandíbulas se disponen en mosaico numerosos pequeños dientes romos. Presenta denticulos cutáneos con aristas en su porción basal.

La primera aleta dorsal es triangular y su origen se sitúa detrás del ángulo interno de las pectorales. La segunda dorsal es similar a la primera pero de tamaño algo más pequeño. El lóbulo caudal inferior es corto y falciforme en los adultos y el terminal es grande.

La coloración del dorso y flancos es grisácea y la superficie ventral es blanquecina.

Puede alcanzar hasta 164 cm, aunque no suele sobrepasar los 120 cm.

HÁBITAT. Es una especie bentónica presente desde la plataforma continental hasta los 450 m de profundidad, pero es más habitual encontrarlo entre los 50 y 100 m. Vive en fondos arenosos, de grava y en aquellos que presentan una buena cobertura vegetal. Es un tiburón generalmente solitario y de costumbres nocturnas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces, moluscos cefalópodos y crustáceos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie vivípara placentaria. Tras 10-11 meses de gestación tiene camadas de hasta 15 fetos de 40 cm de longitud. Los machos maduran alrededor de los 70 cm y las hembras con 80 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Las máximas capturas se producen en los puertos pesqueros de Bonanza, El Puerto de Santa María, Barbate y Algeciras.

VERTEBRADOS
Tiburones



EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre de fondo y arrastre. Es una especie de escasa frecuencia en las lonjas andaluzas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interés económico es moderado, comercializándose generalmente como cazón.

ESPECIES SEMEJANTES. Se presentan en los puertos pesqueros de Andalucía otras dos especies de musola, aunque sus capturas son ocasionales:

MUSOLA PINTA (*Mustelus asterias*, Cloquet 1821). Se caracteriza por la presencia de numerosas manchas blancas sobre el dorso y por presentar los denticulos cutáneos con una única cúspide y con aristas en toda su longitud. Vive en aguas costeras del Atlántico y Mediterráneo, a profundidades que oscilan entre los pocos metros y los 1.000 m. Se captura con arrastre y palangre de fondo. Su carne se consume localmente y en muchas ocasiones se comercializa como cazón.

MUSOLA PUNTEADA (*Mustelus punctulatus*, Risso 1826). Presenta una coloración grisácea con algunas manchas más oscuras en los flancos. Los denticulos cutáneos presentan tres cúspides. Esta especie se encuentra en todo el Mediterráneo, el Golfo de Cádiz y la costa noroccidental de África. Se captura, de manera ocasional, con arrastre y palangre de fondo. Su carne se consume localmente y suele comercializarse como cazón.



Mustelus asterias, Cloquet 1821





TINTORERA

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Carcharhinidae.
Prionace glauca
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre de deriva y de fondo
Código FAO: BSH
Código FROM: 2.1.03.03

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *tintorera* en todo el litoral mediterráneo. En la región suratlántica se conoce a este tiburón como *caella*, *tintorera* o *marrajo azul* (Algeciras).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La tintorera tiene el cuerpo delgado con cabeza estrecha y morro alargado. Los ojos son grandes y la boca tiene forma de U invertida. En la mandíbula superior los dientes son triangulares con cúspides anchas y aserradas y en la mandíbula inferior son estrechas y rectas, no siempre aserradas.

Posee dos aletas dorsales, de las cuales la primera está situada cerca de las aletas pelvianas. Las aletas escapulares son muy largas y delgadas. La aleta caudal tiene el lóbulo inferior largo y agudo y el lóbulo terminal grande.

La coloración del dorso y aletas es azul oscura, mientras que el vientre es blanco.

La longitud máxima que puede alcanzar es de 650 cm, aunque su talla habitual de captura no supera los 350 cm.

HÁBITAT. Es un tiburón pelágico oceánico que alcanza profundidades de hasta 200 m, aunque por la noche suele acercarse a la costa. Prefiere aguas relativamente frías, entre 7-16°C, pero puede tolerar aguas de 21°C o incluso más. Realiza migraciones en latitud o transatlánticas, formando pequeños grupos poco organizados.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces y cefalópodos, así como crustáceos y carroñas. También suele engullir objetos flotantes, como latas, pequeñas cajas, etc. No es muy agresivo, pero resulta peligroso por su carácter imprevisible.

REPRODUCCIÓN. Es una especie vivípara placentaria, con camadas de hasta 130 fetos que nacen después de un período de gestación de 9-12 meses. Los machos maduran entre los 4-5 años y las hembras tienen una maduración muy prolongada, ya que a partir de los 5 años copulan con los machos, manteniendo el esperma en su interior mientras que los ovarios y oviductos se van desarrollando. En la primavera del sexto año se produce la fertilización, naciendo los fetos en la primavera-verano del séptimo año. Durante el cortejo los machos suelen morder a hembras y subadultos, por lo que éstos desarrollan una piel hasta tres veces más gruesa que la de aquellos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Destaca con un mayor volumen de pesca los puertos pesqueros de Algeciras y Huelva, mientras que en el litoral malagueño su presencia es rara.

EXTRACCIÓN. Se pesca mediante palangre de deriva. Es un tiburón bastante frecuente y abundante en las lonjas, obteniéndose en su venta precios moderados. No presenta una estacionalidad marcada, aunque existen algunas diferencias en los desembarques a lo largo del año, siendo mayores de diciembre a enero (mayor cantidad de capturas) y de junio a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se suele comercializar fresco, aprovechándose la carne y las aletas.



VERTEBRADOS
Tiburones

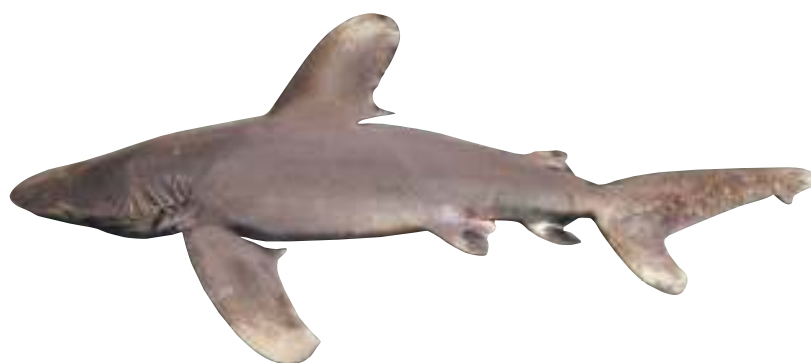


JAQUETÓN DE LEY

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Carcharhinidae.
Carcharhinus longimanus
Poey 1861

Tipo de Especie: **Pelágica**
Tipo de Artes: **Palangre, arrastre**
Código FAO: **OCS**

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe generalmente en el litoral andaluz el nombre de *jaquetón* o *tiburón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El jaquetón de ley tiene el cuerpo macizo y corpulento. El morro es corto, redondeado y la boca, situada en posición ínfera, es muy grande. Muestra unos ojos de pequeño tamaño y solapas nasales expandidas y poco prominentes. Tiene dientes anchos y triangulares en la mandíbula superior y estrechos y piramidales en la mandíbula inferior.

Presenta una primera aleta dorsal grande y alta y una segunda aleta menor que la anal y algo más adelantada que ésta. Las aletas escapulares son muy largas y anchas y la aleta caudal presenta el lóbulo inferior muy desarrollado. Todos los extremos de las aletas son redondeados.

La coloración del cuerpo es gris bronce, con el vientre blanco sucio. Los extremos de las aletas presentan manchas blanquecinas, aunque los jóvenes carecen de éstas y muestran manchas negras en todas las aletas y en el espacio interdorsal, las cuales van desapareciendo con la edad.

Puede llegar a medir hasta 395 cm de longitud, pero la talla habitual de captura no suele superar los 300 cm.

HÁBITAT. Es una especie pelágica oceánica que vive desde la superficie del mar hasta aproximadamente los 150 m de profundidad. Son tiburones solitarios, aunque pueden concentrarse en gran número para comer.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de peces, moluscos cefalópodos pelágicos, gasterópodos, tortugas, delfines, carroña, etc. Son tiburones muy agresivos.

REPRODUCCIÓN. Es un tiburón vivíparo placentario, con camadas de hasta 15 fetos. Se empareja y tiene las crías, tras un período de gestación de un año, en verano. Las hembras maduran con tallas entre 180-200 cm y los machos cuando alcanzan 175-198 cm. Las crías al nacer miden entre 60 y 65 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en aguas oceánicas del Atlántico y Mediterráneo, aunque sólo se ha llegado a localizar en las lonjas de Algeciras y Huelva.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre y ocasionalmente con arrastre, siendo un tiburón frecuente en la lonja de Algeciras.





COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su aprovechamiento es casi integral, ya que se consume tanto su carne como sus aletas.

ESPECIES SEMEJANTES.

JAQUETÓN LOBO (*Carcharhinus obscurus*, LeSueur 1818). El origen de la primera dorsal se encuentra situado en el extremo posterior de las aletas escapulares, las cuales se caracterizan por su aspecto alargado. Presenta carena interdorsal. Los dientes son triangulares y convexos. El morro es moderadamente largo y grueso, con el extremo redondeado. El color del dorso y flancos es gris azulado y la zona ventral es blanquecina. Es uno de los jaquetones que más se puede acercar a costa.

JAQUETÓN DE MILBERTO (*Carcharhinus plumbeus*, Nardo 1827). La primera dorsal, de tamaño moderado, tiene su origen en el extremo anterior o sobre las aletas escapulares. Presenta carena interdorsal. Los dientes son triangulares y altos. El morro es corto y redondeado. La coloración del cuerpo es gris parduzco claro en dorso y flancos y blanquecino por debajo. Es un tiburón pelágico costero pudiendo entrar a bahías y puertos.

JAQUETÓN PICOTO (*Carcharhinus altimus*, Springer 1950). La primera dorsal, de gran tamaño, tiene su origen sobre las aletas escapulares. Presenta carena interdorsal. Los dientes son triangulares y muy altos. El morro es alargado y redondeado en el extremo. El color del dorso y flancos es gris azulado y el vientre es blanquecino. Es un tiburón pelágico oceánico.

JAQUETÓN MANCHADO (*Carcharhinus limbatus*, Valenciennes 1841). Presenta el extremo de todas las aletas (menos la aleta anal) con mancha negra. No tiene carena interdorsal. Los dientes son estrechos, altos y grandes. El morro tiene una longitud moderada y su extremo es apuntado. La coloración del cuerpo es gris parduzco, con el vientre blanquecino. Es un tiburón pelágico costero, aunque también se puede encontrar en aguas oceánicas.

JAQUETÓN PICUDO (*Carcharhinus brevipinna*, Müller & Henle 1841). Presenta el extremo de todas las aletas (menos las aletas pelvianas) con mancha negra. No tiene carena interdorsal. Los dientes son estrechos, bajos y pequeños. El morro es largo y apuntado. La coloración del cuerpo es gris parduzco pálido. Es un tiburón pelágico y litoral.

JAQUETÓN SEDOSO (*Carcharhinus falciformis*, Müller & Henle 1839). El origen de la primera dorsal se encuentra situado detrás de las aletas pectorales. La segunda dorsal es muy baja y su margen interno es muy largo. Presenta carena interdorsal. Los dientes presentan muescas muy pronunciadas. El morro es largo, con el extremo redondeado y afilado. El color del cuerpo es gris oscuro en el dorso y flancos y blanco en la zona ventral. Es uno de los jaquetones más comunes y abundantes en nuestras aguas.



Carcharhinus plumbeus, Nardo 1827



Carcharhinus limbatus, Valenciennes 1841



Carcharhinus falciformis, Müller & Henle 1839

VERTEBRADOS
Tiburones



PEZ MARTILLO

ORDEN: Lamniformes.
FAMILIA: Sphyrnidae.
Sphyrna zygaena
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre
Código FAO: SPZ

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en el litoral andaluz como *cornúa* o *martillo*. A los ejemplares de pequeño tamaño se les denomina *cornuillas*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez martillo tiene el cuerpo alargado, con el borde anterior de las expansiones cefálicas trilobulado, arqueado y sin muesca central. Esta forma ancha y aplanada proporciona fuerza de sustentación durante la natación, aumentando mucho la eficiencia hidrodinámica. El incremento de la superficie permite la expansión de muchos sistemas sensoriales importantes. Los dientes son triangulares, lisos o ligeramente aserrados y con cúspides anchas.

La primera aleta dorsal es alta y estrecha, mientras que la segunda es baja con el margen posterior ligeramente cóncavo y presenta largos barbillones. Las pelvianas son pequeñas y la aleta caudal es larga con el lóbulo terminal bien desarrollado.

La coloración del dorso y flancos es gris-parduzca y la superficie ventral es blanquecina. Los extremos ventrales de las escapulares son oscuros.

La longitud máxima que puede alcanzar este tiburón es de 400 cm.

HÁBITAT. Es un tiburón pelágico frecuente en aguas superficiales costeras y semioceánicas, alcanzando profundidades de hasta 200 m. Los individuos jóvenes e inmaduros pueden formar grupos numerosos durante las migraciones.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, pequeños tiburones, rayas e invertebrados (crustáceos y moluscos cefalópodos). Es bastante agresivo y está considerado como una especie peligrosa para el hombre.

REPRODUCCIÓN. Son vivíparos placentarios, con camadas de hasta 37 fetos de 50-61 cm de longitud. Los machos alcanzan la madurez sexual cuando adquieren una talla aproximada de 256 cm y las hembras son sexualmente maduras a los 304 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Mediterráneo y Atlántico. Las máximas capturas de esta especie se producen en los puertos pesqueros de Huelva, Isla Cristina, El Puerto de Santa María, Barbate y Algeciras.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre, aunque en ocasiones pueden aparecer ejemplares en el arrastre y la volanta. Es una especie frecuente en las lonjas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interés económico es moderado, siendo su aprovechamiento integral, aunque en Andalucía se comercializa casi exclusivamente su carne.



ESPECIES SEMEJANTES. Otros peces martillos que pueden aparecer en las lonjas andaluzas, aunque con escasa frecuencia, son:

PEZ MARTILLO (*Sphyrna mokarran*, Rüpell 1837). El borde anterior de la cabeza, casi recto, presenta una pequeña muesca central. Los dientes son triangulares y están fuertemente aserrados. La primera aleta dorsal es muy alta, mientras que la segunda es moderadamente grande y escotada y sus barbillones son cortos. Las aletas pelvianas son altas y cóncavas. La coloración del dorso y flancos es gris oscura y la del vientre es blanquecina. Es un pez martillo de tamaño considerable, pudiendo medir hasta 550 cm. Es una especie pelágica, encontrándose a profundidades de hasta 80 m. Se captura con palangre y arrastre, pero es muy difícil encontrarlo en lonjas. Se comercializa dentro de la denominación de pez martillo.

PEZ MARTILLO (*Sphyrna lewini*, Griffith & Smith 1834). El borde anterior cefálico es arqueado y posee una muesca central. Los dientes tienen el borde liso. La primera aleta dorsal es alta y falciforme, mientras que la segunda es más baja. En ambas se presentan unos largos barbillones. Las aletas pelvianas son bajas y casi rectas. La coloración del dorso y flancos es gris oscura y la del vientre es blanquecina. Posee una mancha negra en el extremo ventral de las escapulares. Puede llegar a medir hasta 400 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 300 cm. Es una especie pelágica que se encuentra a profundidades de hasta 275 m. Se captura con palangre y arrastre, no encontrándose con mucha frecuencia en las lonjas andaluzas. Se comercializa dentro de la denominación de pez martillo.



Sphyrna lewini, Griffith & Smith 1834



Sphyrna zygaena, Linnaeus 1758



Sphyrna mokarran, Rüpell 1837

VERTEBRADOS
Tiburones



QUELVACHO

ORDEN: Squaliformes.
FAMILIA: Squalidae.
Centrophorus granulosus
Bloch & Schneider 1801

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Palangre, arrastre
Código FAO: GUP

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *quelve*, *querve* o *quelvacho*. En el litoral malagueño y onubense también se le llama a este tiburón *pinchúo* o *pinchudo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El quelvacho tiene el cuerpo alargado, algo robusto, con denticulos dérmicos sésiles en forma de hoja bastante espaciados unos de los otros. La piel es bastante suave en los individuos adultos. La boca está poco arqueada, con pliegues labiales anteriores cortos e inferiores largos. Presenta dientes unicúspides en ambas mandíbulas, simétricos y con cúspides rectas y triangulares en la superior; y anchos, imbricados y de cúspide abatida en la mandíbula inferior.

Las aletas dorsales son de tamaño similar, con una espina fuerte y corta en el margen anterior. Las aletas escapulares muestran el extremo posterior terminado en punta. La aleta caudal es larga y ancha, con el lóbulo inferior bien diferenciado y el lóbulo terminal grande.

La coloración del cuerpo es gris-violácea en los adultos. Los jóvenes son de color gris con tonos rojizos en el dorso y flancos, con la superficie ventral blanquecina y las aletas ribeteadas de blanco.

La talla máxima que alcanza es de 150 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que puede encontrarse hasta los 1.400 m, aunque generalmente es más abundante a profundidades entre los 200 y los 500 m.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de peces óseos y, en menor proporción, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara con camadas de un solo feto de 30-42 cm de longitud. Los machos alcanzan la madurez sexual con 80 cm y las hembras con 75 cm. Los nacimientos ocurren a lo largo de todo el año.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del Mediterráneo y Atlántico. Esta especie aparece con mayor frecuencia en los puertos pesqueros de Marbella, Estepona, Algeciras, Barbate, El Puerto de Santa María, Isla Cristina y Huelva.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre y arrastre, aunque sus capturas no son muy abundantes.



Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía



COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su consumo es casi exclusivamente local, utilizándose también para harina de pescado y otros subproductos.

ESPECIES SEMEJANTES. En nuestras costas se presentan otras dos especies de *Centrophorus* de relativo interés comercial en el litoral, pero que suelen capturarse con el quelvacho y son confundidas frecuentemente con éste:

QUELVACHO NEGRO (*Centrophorus squamosus*, Bonnaterre 1788). Presenta un cuerpo áspero y rugoso con denticulos dérmicos pedunculados, solapados y grandes. La primera dorsal es baja y larga. En ambas dorsales presentan una espina corta en el margen anterior. El color del cuerpo es variable, desde del gris-parduzco claro al gris oscuro. Se pesca con palangre y arrastre, siendo su consumo local.

GALLUDITO (*Centrophorus uyato*, Rafinesque 1810). Este tiburón es alargado, algo robusto y con denticulos dérmicos sésiles a lo largo de todo el cuerpo. La primera dorsal es moderadamente alta y corta, mientras que la segunda dorsal es más pequeña. En ambas dorsales presentan una espina corta en el margen anterior. Se pesca, ocasionalmente, con palangre y arrastre.



VERTEBRADOS
Tiburones



ORDEN: Squaliformes.
FAMILIA: Squalidae.
Squalus acanthias
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *mielga*. En el litoral gaditano recibe los nombres de *gallúo*, *ferrón* o *jerrón* y en el litoral malagueño los de *pinchúo*, *tollo* o *pinchorro*.



MIELGA

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Palangre, arrastre

Código FAO: DGS

Código FROM: 2.1.04.02



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La mielga tiene el cuerpo alargado, con el morro apuntado y estrecho.

Los ojos son grandes y ovalados. Presenta cinco hendiduras branquiales. La boca está ligeramente arqueada y en ambas mandíbulas los dientes son pequeños, unicúspides e imbricados.

Las aletas dorsales son bajas y presentan una espina en el margen anterior. La primera aleta dorsal está situada detrás del ángulo interno de las aletas pectorales y la segunda detrás de las aletas pélvicas. Las escapulares son estrechas y la aleta caudal no es muy larga, con el lóbulo inferior corto y estrecho. El pedúnculo caudal tiene carenas laterales.

La coloración del dorso es gris-violácea, con manchas claras en los flancos que pueden desaparecer con la edad. La superficie ventral es blanquecina.

La talla máxima que puede alcanzar es de 160 cm, pero normalmente los ejemplares capturados no sobrepasan los 100 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive sobre fondos arenosos o fangosos de la plataforma continental. Puede encontrarse desde pocos metros hasta los 900 m, con preferencia por aguas entre 7-15°C.

Realiza grandes desplazamientos batimétricos y geográficos, así como migraciones estacionales y térmicas, moviéndose en grandes cardúmenes de sexos y tallas similares. Tolera aguas de baja salinidad, pero no aguas dulces.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces gregarios y, en menor proporción, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara con camadas de hasta 20 fetos de, aproximadamente, 30 cm de longitud. El periodo de gestación es de 18-24 meses. Los machos alcanzan la madurez sexual a los 14 años con 60-70 cm y las hembras a los 20 años con 70 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral, aunque sus capturas no son abundantes.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de palangre y arrastre, siendo una pieza frecuente en la pesca deportiva.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su consumo es casi exclusivamente local, alcanzando rara vez los mercados alejados de la costa.



GALLUDO

ORDEN: Squaliformes.

FAMILIA: Squalidae.

Squalus blainvillei

Risso 1826

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Palangre, arrastre

Código FAO: DGZ

Código FROM: 2.1.04.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *pinchudo* o *pinchúo*. En el litoral gaditano también recibe el nombre de *galluate* y en el litoral malagueño los de *ferrón* y *gallúo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El galludo tiene el cuerpo alargado, pero algo grueso, con el morro apuntado y ancho. La boca es transversa y en ambas mandíbulas los dientes son pequeños e imbricados, con una sola cúspide.

Las aletas dorsales son moderadamente altas y presentan una espina larga en el margen anterior. El inicio de la primera dorsal está situado sobre la axila escapular y el de la segunda por detrás de los extremos de las aletas pelvianas. Las escapulares son anchas y la aleta caudal es larga, con el lóbulo inferior relativamente ancho y sin lóbulo terminal. El pedúnculo caudal tiene quillas laterales bajas.

La coloración del dorso es gris-parduzca, sin manchas claras en los flancos, y el vientre es blanquecino. La talla máxima que puede alcanzar es de 110 cm, pero los individuos capturados no suelen sobrepasar los 80 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que puede encontrarse desde pocos metros hasta los 700 m, con preferencia por aguas entre 11-18°C y profundidades entre 150-300 m. En ciertas condiciones puede aparecer muy cerca de la costa a poca profundidad. Realiza grandes desplazamientos batimétricos y geográficos, moviéndose en grandes grupos de sexos separados.

ALIMENTACIÓN. Su alimentación está basada fundamentalmente en peces gregarios y, secundariamente, en crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara que, tras un período de gestación de 24 meses, tiene camadas de hasta 10 fetos de unos 25 cm de longitud. Los machos alcanzan la madurez sexual con 60 cm y las hembras con tallas algo mayores.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral, aunque sus capturas no son abundantes.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre y arrastre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su consumo es casi exclusivamente local, alcanzando rara vez los mercados alejados de la costa.

VERTEBRADOS
Tiburones



ANGELOTE

ORDEN: Squaliformes.
FAMILIA: Squatinidae.
Squatina squatina
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Palangre, arrastre, enmalle

Código FAO: AGN

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *bardón*, *pardón*, *mermejuela* o *angelote*. En el litoral gaditano también recibe el nombre de *angelino*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La forma del angelote se halla a medio camino entre los tiburones y las rayas. Su cuerpo es muy ancho, con la cabeza aplanada y la boca terminal. Su piel es muy áspera, con pequeños denticulos en el morro, sobre los ojos, en el vientre y en el dorso (hasta la segunda aleta dorsal). Suele presentar 10 filas de dientes similares por hemimandíbula, con amplios diastemas sinfisarios. Los ojos son pequeños y detrás de éstos se encuentran los espiráculos, que son muy grandes. Las narinas presentan el margen anterior generalmente liso con barbillones nasales no ramificados.

Las dos aletas dorsales se sitúan a la altura del extremo posterior de las aletas pélvicas, las cuales, al igual que las aletas pectorales, son muy amplias y se disponen horizontalmente. La aleta caudal es ancha, con el lóbulo superior menor que el inferior.

La coloración del cuerpo es pardo-violácea con numerosas manchas y bandas transversales claras no muy definidas.

Puede alcanzar hasta 250 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 180 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que prefiere los fondos de aguas superficiales, entre 5 y 150 m de profundidad, con un tope batimétrico de 400 m. Son de carácter nocturno, hallándose durante el día semienterrados en la arena o camuflados entre las algas.

ALIMENTACIÓN. Su alimentación está basada en peces óseos (fundamentalmente pleuronectiformes), pequeños condriictios y, en menor proporción, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara. Alcanza la madurez sexual entre los 130-170 cm. Tras un período de gestación de unos 10 meses tiene camadas de hasta 25 fetos de 25-30 cm de longitud. Los nacimientos se producen en invierno en la región surmediterránea.



DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque no suele ser una especie muy habitual en las lonjas andaluzas.

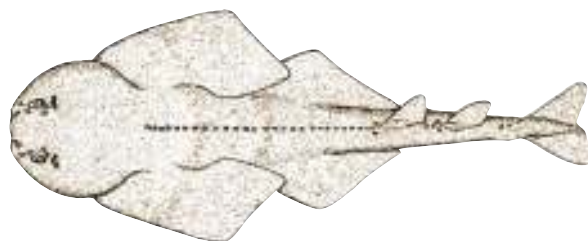
EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre, enmalle y arrastre. El mayor volumen de capturas se obtiene en los puertos pesqueros del litoral suratlántico y mediterráneo occidental (Algeciras, Barbate y Conil de la Frontera).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su consumo es casi exclusivamente local, aunque su carne es muy apreciada y alcanza precios moderadamente elevados en lonja.

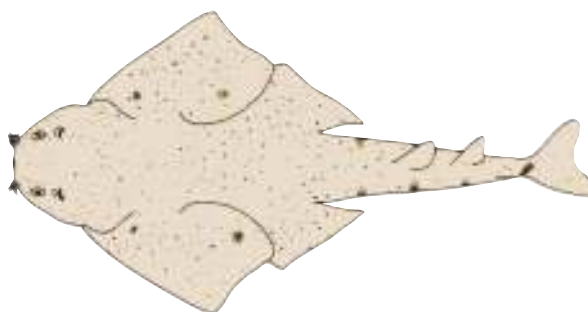
ESPECIES SEMEJANTES. Existen otras dos especies del género *Squatina* de relativo interés en nuestras costas, cuya carne es apreciada localmente:

ANGELOTE ESPINOSO (*Squatina aculeata*, Dumeril 1829). Presenta un cuerpo delgado, con espinas cefálicas y dorsales muy desarrolladas. Los barbillones de las narinas están ramificados y sus extremos son festoneados. Las aletas escapulares son bajas, largas y con el extremo posterior agudo. El color del dorso es gris o pardo claro, con pequeñas manchas claras, y la superficie ventral es blanca. Se pesca con palangre, enmalle y arrastre.

PEZ ANGEL (*Squatina oculata*, Bonaparte 1840). Tiene el cuerpo moderadamente ancho, con la cabeza estrecha. Los barbillones de las narinas están bifurcados y sus extremos están ligeramente festoneados. Las aletas escapulares son moderadamente altas, largas y con el extremo posterior redondeado. El color del dorso es gris-parduzco, con pequeñas manchas claras orladas de negro y presenta seis pares de puntos oscuros más grandes en el dorso, flancos y pedúnculo caudal. Se pesca con palangre, enmalle y arrastre.



Squatina aculeata, Dumeril 1829



Squatina oculata, Bonaparte 1840



Orden Rajiformes

CLASE CHONDRICHTHYES



RAYAS Y MANTAS

VERTEBRADOS
Rayas y Mantas



TREMIELGA

ORDEN: Rajiformes.
FAMILIA: Torpedinidae.
Torpedo marmorata
Risso 1810

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Enmalle, arrastre, palangre de fondo**

Código FAO: *TOE*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *temblaera*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La tremielga presenta el cuerpo deprimido dorsoventralmente. La piel es lisa y posee un par de órganos eléctricos que producen fuertes descargas con las que paraliza a sus presas o se defiende de sus enemigos. La intensidad de la descarga varía con el tamaño del individuo y con el tiempo que haya transcurrido desde el último ataque, pues tiene que recargar los órganos eléctricos. También los utiliza para comunicarse o para emplearlos a modo de radar para localizar objetos o presas. Los ojos son pequeños pero prominentes y detrás de ellos se encuentran los espiráculos. La boca está ligeramente arqueada y presenta una serie de pequeños dientes situados en varias filas.

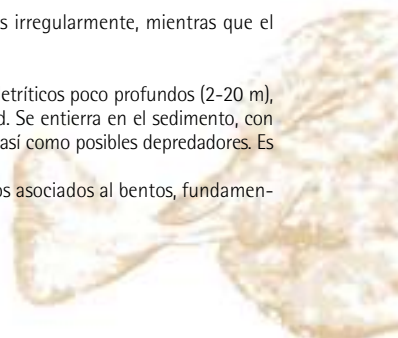
Tiene un par de aletas dorsales dispuestas sobre la línea mediodorsal. Las aletas pectorales están fusionadas al cuerpo dándole un aspecto redondeado. Debajo de éstas se sitúan las aletas pélvicas, que también son redondeadas y están unidas a la mitad anterior de la cola.

El dorso es pardo o gris claro con manchas claras y oscuras dispuestas irregularmente, mientras que el vientre es blanco o amarillento.

La talla máxima que alcanza es de 60 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos de arena, fango o detríticos poco profundos (2-20 m), aunque en ocasiones puede encontrarse hasta los 100 m de profundidad. Se entierra en el sedimento, con los ojos en la superficie para observar la presencia de potenciales presas, así como posibles depredadores. Es de hábitos nocturnos.

ALIMENTACIÓN. Su alimentación se compone principalmente de organismos asociados al bentos, fundamentalmente moluscos y crustáceos.





REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara. En marzo los machos fecundan a las hembras y éstas en septiembre expulsan de 5 a 35 crías que miden entre 7 y 10 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral surmediterráneo y suratlántico, aunque su presencia es escasa en las lonjas andaluzas.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre de fondo y enmalle. Sus capturas son muy irregulares, pudiéndose extraer entre 1 y 2 toneladas anuales, siendo Huelva, Isla Cristina, Chipiona, Conil de la Frontera, La Atunara y Adra los puertos con mayor volumen de pesca. La producción presenta una cierta estacionalidad, con máximos en los meses de mayo a junio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se consume en fresco. Es raro encontrar en el mercado ejemplares enteros, siendo comercializado sólo el disco que forma su cuerpo con las aletas pectorales. Su consumo es exclusivamente local, no siendo su carne muy apreciada.

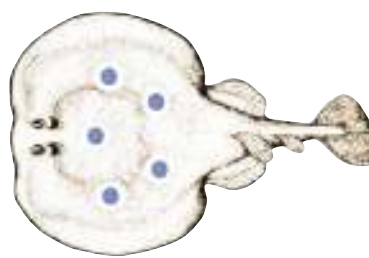
ESPECIES SEMEJANTES.

TREMIELGA NEGRA (*Torpedo nobiliana*, Bonaparte 1835). Esta especie presenta unos potentes órganos eléctricos capaces de producir descargas de hasta 220 voltios. La coloración del dorso es oscura, mientras que la región ventral es blanquecina con el borde oscuro. Supera fácilmente el metro de longitud.

TEMBLADERA (*Torpedo torpedo*, Linnaeus 1758). Se caracteriza por presentar cinco ocelos azules bordeados de negro en la superficie dorsal.



Torpedo nobiliana, Bonaparte 1835



Torpedo torpedo, Linnaeus 1758

VERTEBRADOS
Rayas y Mantas



RAYA DE CLAVOS

ORDEN: Rajiformes.

FAMILIA: Rajidae.

Raja clavata

Linnaeus 1758

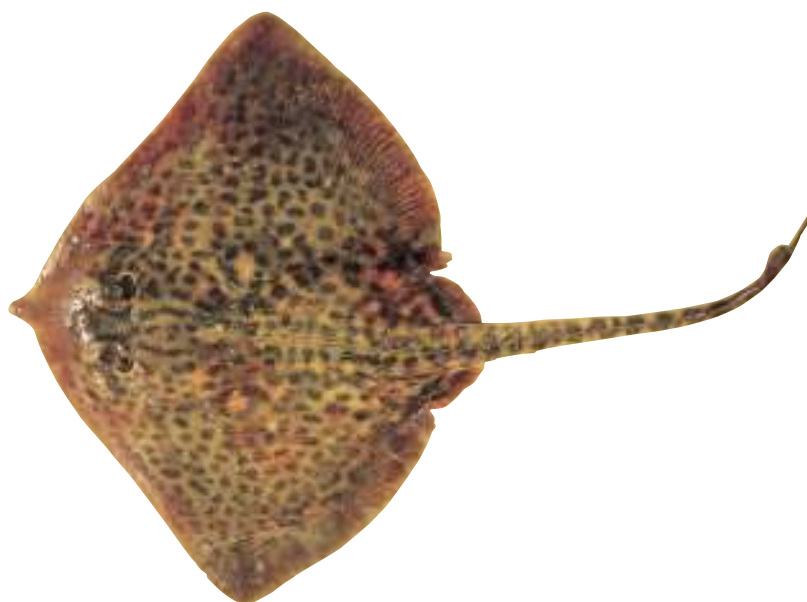
Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Palangre, arrastre, enmalle**

Código FAO: *RJC*

Código FROM: *2.1.05.01*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *raya* o *raya de clavos*. En el litoral gaditano también recibe el nombre de *pez de Mahoma*.



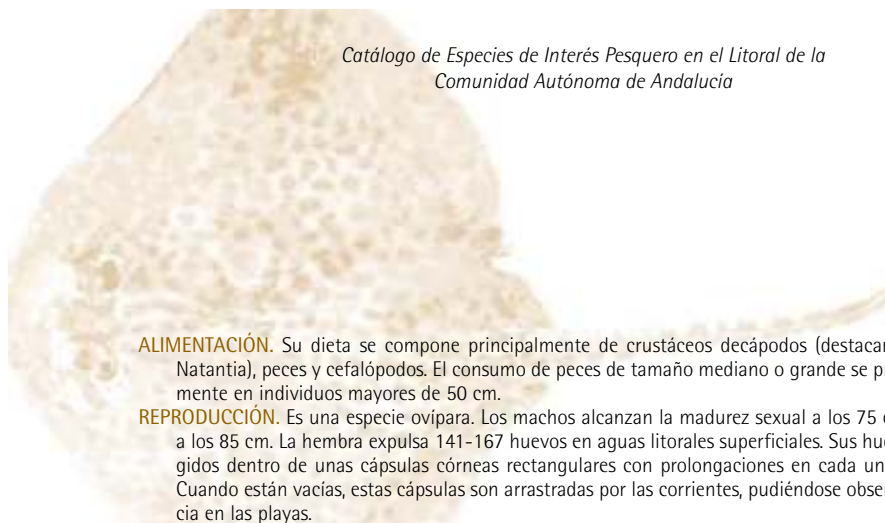
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La raya de clavos tiene el cuerpo aplastado dorsoventralmente con los bordes anteriores ligeramente sinuosos y la superficie dorsal cubierta de denticulos. El rostró es corto y redondeado. Presenta espinas en la línea mediodorsal, en la cola, en la cara dorsal del disco y en la cara ventral (sólo en las hembras). Los machos presentan unas espinas móviles en las aletas pectorales y delante de los ojos.

Las aletas pectorales están muy desarrolladas, mientras que las aletas pelvianas no. Posee dos aletas dorsales, en el extremo de la cola, y una aleta caudal pequeñas. No presenta aleta anal.

La coloración es muy variable, pero presenta manchas oscuras que forman líneas sinuosas por el dorso y el vientre es blanquecino con los márgenes oscuros.

La talla máxima que alcanza es de 110 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos arenosos o fangosos. Se entierra en el sedimento, desplazándose mediante movimientos ondulatorios gracias a sus aletas pectorales. Se encuentra a profundidades de 0 a 300 m, aunque en ocasiones también vive en fondos de hasta 700 m.



ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de crustáceos decápodos (destacando braquiuros y Natantia), peces y cefalópodos. El consumo de peces de tamaño mediano o grande se produce exclusivamente en individuos mayores de 50 cm.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovípara. Los machos alcanzan la madurez sexual a los 75 cm y las hembras a los 85 cm. La hembra expulsa 141-167 huevos en aguas litorales superficiales. Sus huevos están protegidos dentro de unas cápsulas córneas rectangulares con prolongaciones en cada uno de los vértices. Cuando están vacías, estas cápsulas son arrastradas por las corrientes, pudiéndose observar con frecuencia en las playas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral, aunque en el puerto de Tarifa su presencia es escasa o nula.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de palangre, arrastre y enmalle. Se suelen capturar anualmente más de 250 toneladas en el litoral andaluz, siendo Huelva, El Puerto de Santa María, Barbate, Conil de la Frontera y Caleta de Vélez los puertos con mayor volumen de pesca, cerca de un 78% del total andaluz. La producción presenta una marcada estacionalidad en el Mediterráneo, con máximos en los meses de octubre a enero. En el Atlántico la presencia de rayas es mayor de octubre a diciembre y de mayo a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se puede consumir en fresco o congeladas. Es raro encontrar en el mercado rayas enteras, siendo comercializadas sus aletas peladas. Su consumo es casi exclusivamente local, alcanzando rara vez los mercados alejados de la costa.

ESPECIES SEMEJANTES. Dentro de la denominación de raya encontramos diferentes especies de batoideos de las cuales se han podido encontrar en las lonjas andaluzas las siguientes especies:

RAYA BRAMANTE (*Raja alba*, Lacepède 1803). El rostro es largo y puntiagudo. Coloración ventral blanquecina con una franja negruzca en los jóvenes y grisácea en los adultos a lo largo de los bordes posteriores del disco. Vive en los fondos de la plataforma continental y del talud superior (entre 40-400 m). Se le conoce en todo el litoral andaluz como raya, bramante (Conil de la Frontera) o raya blanca (Algeciras).

RAYA ESTRELLA (*Raja asterias*, Delaroche 1809). El rostro es corto y sinuoso. El dorso y la parte anterior de la zona ventral tiene pequeños denticulos. La coloración del dorso es verde-parduzca con manchas amarillas rodeadas de puntos negros y el vientre es blanquecino. Habita en fondos de arena y fango a no más de 40 m de profundidad. Es más frecuente en la región surmediterránea. No recibe ningún nombre específico, conociéndose en el litoral andaluz como raya.

RAYA BOCA DE ROSA (*Raja brachyura*, Lafont 1873). Raya con rostro muy corto. Presenta numerosos denticulos en el dorso, sólo en los adultos, y espinas grandes y curvadas distribuidas irregularmente. La cara dorsal es ocrácea con numerosas manchas oscuras y algunas manchas claras rodeadas de oscuro en el centro del disco. El vientre es blanco. Es una especie común en las costas del litoral atlántico, pero rara en el Mediterráneo. Vive en aguas de hasta 100 m de profundidad. Es conocida en el litoral andaluz como raya o raya fina.

RAYA FALSA VELA (*Raja circularis*, Couch 1838). Bordes de las aletas pectorales bastante redondeados. El morro es corto y el rostro pequeño. El dorso es pardo o pardo-rojizo con 4-6 manchas amarillentas. Vive en fondos de la plataforma continental y en la zona superior del talud, entre 70-275 m. Es común en el litoral atlántico, pero menos abundante en el Mediterráneo andaluz. No recibe ningún nombre específico, conociéndose como raya.

RAYA PINTADA (*Raja montagui*, Fowler 1910). Rostro pequeño, con denticulos sólo en la parte frontal del dorso. La cara dorsal es parda o amarillenta con manchas negras que llegan hasta los bordes, los cuales son oscuros. Muestra algunas manchas claras, dos de las cuales, situadas en el centro de las aletas pectorales, son oceladas. Habita en fondos arenosos y fangosos entre 20-100 m de profundidad. No recibe ningún nombre específico, conociéndose como raya.

VERTEBRADOS
Rayas y Mantas



RAYA SANTIAGUESA (*Raja naevus*, Muller & Henle 1841). Rostro pequeño, con denticulos en la cara dorsal (excepto en el centro de las aletas pectorales) y bajo el morro. El dorso es pardo, gris o amarillento, con numerosos puntos claros y oscuros. En la base de las aletas pectorales presenta un ocelo oscuro con manchas amarillentas. Es común en las costas andaluzas, entre 20-250 m de profundidad. Se le conoce en el litoral andaluz como raya, San Pedro (Barbate) o raya vera (Chipiona).

PICÓN (*Raja oxyrinchus*, Linnaeus 1758). Esta raya se caracteriza por su rostro extremadamente largo y apuntado. La cara dorsal es pardo-grisácea con pequeñas manchas blancuzcas, el vientre tiene un color gris-parduzco o azulado y los poros mucosos están bordeados de negro. Vive en todo tipo de fondos entre 90-200 m, pudiendo llegar a profundidades de hasta 900 m. Se le conoce en el litoral andaluz como raya o picón.

RAYA (*Raja radiata*, Donovan 1808). El rostro y el hocico son cortos. Presenta denticulos en el dorso y hocico. La coloración del dorso es parda con manchas marrones claras y pequeñas manchas oscuras. El vientre es blanquecino. Vive entre 20-1.000 m de profundidad. Es frecuente en las costas atlánticas andaluzas y es rara en el Mediterráneo. Se conoce a esta especie de batoideo en las costas andaluzas como raya.

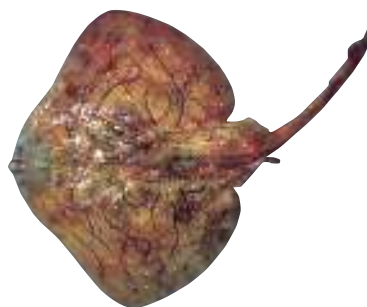
RAYA MOSAICO (*Raja undulata*, Lacepède 1802). Su rostro es corto y poco marcado. El dorso está cubierto de denticulos y es de color gris o pardo-amarillento con manchas claras y bandas onduladas oscuras bordeadas de puntos blancos. Vive a poca profundidad, aunque puede llegar a los 200 m. No recibe ningún nombre específico, conociéndose en Andalucía como raya.



Raja brachyura, Lafont 1873



Raja naevus, Muller & Henle 1841



Raja undulata, Lacepède 1802



PASTINACA

ORDEN: Rajiformes.
FAMILIA: Dasyatidae.
Dasyatis pastinaca
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Enmalle, arrastre**
Código FAO: *STT*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *chucho* o *pastinaca*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La pastinaca tiene el cuerpo fusionado con las aletas pectorales mostrando un aspecto redondeado, aunque el rostro es puntiagudo. La piel es lisa y no tiene denticulos dérmicos. Posee ojos y espiráculos prominentes.

Carece de aletas dorsales y de aleta caudal, pero la cola, que mide una vez y media la longitud del cuerpo, presenta una fuerte espina dentada que se asocia a una glándula venenosa.

La coloración del dorso es grisácea, parda o rojiza y la superficie ventral es blanca con los márgenes oscuros. La talla máxima que alcanza es de 60 cm (anchura del disco), aunque los ejemplares capturados no sobrepasan los 45 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en toda clase de fondos, a profundidades que van desde los pocos metros hasta los 200 m.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de organismos asociados al fondo, tanto peces óseos como invertebrados (moluscos y crustáceos).

VERTEBRADOS
Rayas y Mantas

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara que, tras cuatro meses de incubación, puede producir hasta 7 embriones, los cuales nacen a principios del verano.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo del todo el Mediterráneo y Atlántico, aunque sus capturas son raras e irregulares.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Los puertos pesqueros de Huelva, El Puerto de Santa María, Chipiona, Conil de la Frontera y Adra son los únicos en los que esta especie aparece regularmente. La extracción anual no suele sobrepasar los 150 kg, produciéndose las máximas capturas entre diciembre y enero.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne, de sabor parecido al de las rayas, es apreciada y su consumo es básicamente local.

ESPECIES SEMEJANTES. Se ha encontrado en las lonjas de Huelva y Puerto de Santa María otra especie del género *Dasyatis*:

PASTINACA ESPINOSA (*Dasyatis centroura*, Mitchill 1815). Se conoce en el litoral andaluz como chucho o pastinaca, no diferenciándola al venderla de la pastinaca. Se caracteriza porque el disco tiene forma romboidal y el rostro es agudo. En la cara dorsal y cola presenta tubérculos espinosos. Puede llegar a superar los 200 cm de anchura del disco, siendo una de las pastinacas más grandes.





ÁGUILA MARINA

ORDEN: Rajiformes.
FAMILIA: Myliobatidae.
Myliobatis aquila
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre
Código FAO: EAG

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *bastina*, *chucho* o *águila*. En el litoral surmediterráneo también recibe el nombre de *santo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El águila marina presenta un cuerpo muy ancho con la piel lisa y el rostro redondeado. Los ojos se sitúan en posición lateral en la cabeza. En ambas mandíbulas los dientes son aplanados y anchos, con tres filas a cada lado y dispuestos en mosaico. Posee una aleta dorsal pequeña que se inserta en la cola, detrás de las aletas pelvianas. Las aletas pectorales son agudas y los márgenes posteriores son cóncavos. La cola es muy larga y afilada. La coloración del dorso es marrón oscura con reflejos verdosos, morados o dorados y la del vientre es blanquecina con los bordes oscuros. Puede medir hasta 200 cm de envergadura, pero no suele superar los 80 cm de longitud.

VERTEBRADOS
Rayas y Mantas

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive habitualmente cerca de la superficie, aunque también puede hallarse en fondos arenosos o fangosos hasta los 300 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de organismos bentónicos, fundamentalmente crustáceos y moluscos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie ovovivípara que, tras doce meses de incubación, puede producir entre 2 y 10 embriones.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo del Mediterráneo y el Atlántico, aunque sus capturas son muy irregulares.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. En los puertos pesqueros de Huelva, Cádiz, Málaga y Fuengirola la extracción es de unas 600 toneladas anuales (98% de la producción total andaluza), produciéndose las máximas capturas entre abril y junio y en el mes de diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es poco apreciada y su consumo es básicamente local.

ESPECIES SEMEJANTES. Otra especie similar al águila marina, de escaso valor comercial y de presencia excepcional en nuestras lonjas, es:

PEZ OBISPO (*Pteromylaeus bovinus*, Geoffroy Saint-Hilaire 1817). Presenta un cuerpo similar al águila marina pero su hocico es pronunciado y puntiagudo. La aleta dorsal está situada al mismo nivel que las aletas pélvicas. Los jóvenes poseen una serie de 7-8 bandas transversales en el dorso que desaparecen con la edad. Puede alcanzar hasta 150 cm de envergadura. Recibe el nombre de pez obispo u obispo en el litoral andaluz.



Pteromylaeus bovinus, Geoffroy Saint-Hilaire 1817

CLASE OSTEICHTHYES

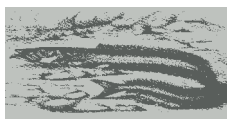


Orden Anguilliformes



ANGUILAS, CONGRIOS Y MORENAS

VERTEBRADOS
Anguilas, congrios y morenas



ANGUILA

ORDEN: Anguiliformes.
FAMILIA: Anguillidae.
Anguilla anguilla
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Nasa, palangre de anguila
Código FAO: ELE
Código FROM: 1.1.03.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *anguila* y la forma juvenil como *angula*. En el litoral gaditano recibe el nombre de *anguiya* o *hilo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La anguila tiene el cuerpo alargado, cilíndrico anteriormente y comprimido hacia la región caudal. Está recubierto de una mucosidad y de pequeñas escamas muy hundidas en la piel. La cabeza es alargada con narinas tubulares y con ojos pequeños y redondos, que aumentan de tamaño durante el período reproductor. La boca está en posición terminal, con la mandíbula inferior un poco mayor que la superior. En ambas mandíbulas y en el vómer se sitúan unos dientes, pequeños y cónicos. Las aberturas branquiales son de pequeño tamaño y están situadas en los flancos, por debajo de la aleta pectoral.

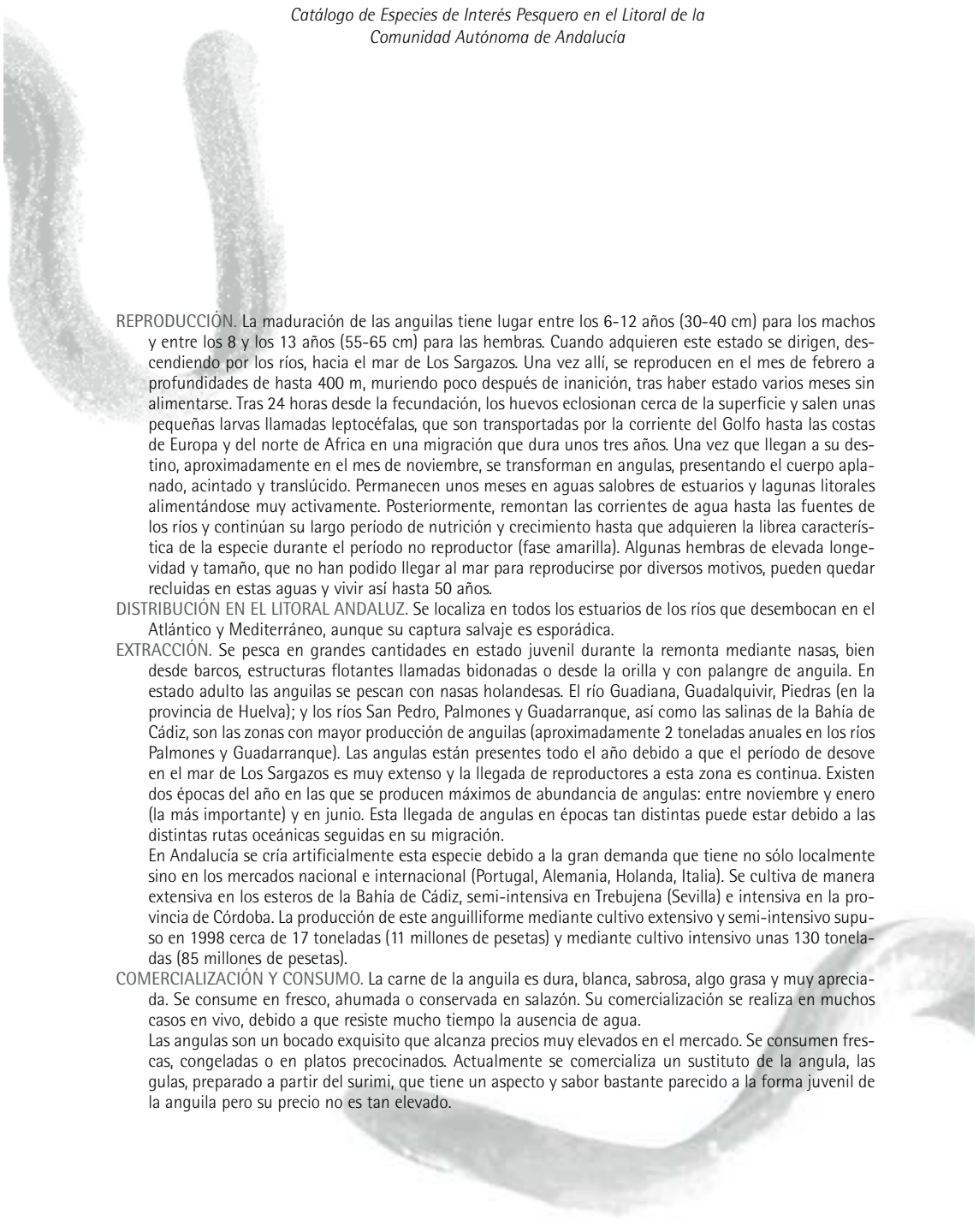
Las aletas dorsal y anal están unidas a la aleta caudal, iniciándose detrás de la cabeza y finalizando detrás del ano. Las aletas pectorales, con 14-18 radios, son moderadamente pequeñas y las aletas pélvicas se encuentran ausentes, como todas las especies de este orden.

El color de las anguilas depende del estado en el que se encuentren: durante el período de reposo sexual son de color verde oliváceo por el dorso y amarillentas por la región ventral (fase amarilla), mientras que durante la época de cría presentan el dorso negruzco y la región ventral plateada (fase plateada).

Puede alcanzar tallas de hasta 150 cm y 10 kg de peso (sobre todo las hembras), pero es más frecuente encontrar ejemplares entre 20-80 cm (hembras) y 30-40 cm (machos).

HÁBITAT. Es una especie catadroma que pasa parte de su vida en aguas dulces (ríos, lagunas litorales, bahías y puertos). Realiza largas migraciones a lo largo de su vida, aunque durante el invierno está inactiva. Su actividad es fundamentalmente nocturna, permaneciendo durante el día enterrada en el fango u oculta entre las rocas.

ALIMENTACIÓN. Tiene una dieta omnívora, principalmente a base de pequeños peces, moluscos y larvas de insectos acuáticos. Las larvas se alimentan de zooplancton (isópodos, crustáceos) y los inmaduros tienen una alimentación parecida a la de los adultos, pero también son carroñeros. Los individuos reproductores en su viaje hacia el mar de Los Sargazos no se alimentan.



REPRODUCCIÓN. La maduración de las anguilas tiene lugar entre los 6-12 años (30-40 cm) para los machos y entre los 8 y los 13 años (55-65 cm) para las hembras. Cuando adquieren este estado se dirigen, descendiendo por los ríos, hacia el mar de Los Sargazos. Una vez allí, se reproducen en el mes de febrero a profundidades de hasta 400 m, muriendo poco después de inanición, tras haber estado varios meses sin alimentarse. Tras 24 horas desde la fecundación, los huevos eclosionan cerca de la superficie y salen unas pequeñas larvas llamadas leptocéfalas, que son transportadas por la corriente del Golfo hasta las costas de Europa y del norte de África en una migración que dura unos tres años. Una vez que llegan a su destino, aproximadamente en el mes de noviembre, se transforman en angulas, presentando el cuerpo aplastado, acintado y translúcido. Permanecen unos meses en aguas salobres de estuarios y lagunas litorales alimentándose muy activamente. Posteriormente, remontan las corrientes de agua hasta las fuentes de los ríos y continúan su largo período de nutrición y crecimiento hasta que adquieren la librea característica de la especie durante el período no reproductor (fase amarilla). Algunas hembras de elevada longevidad y tamaño, que no han podido llegar al mar para reproducirse por diversos motivos, pueden quedar recluidas en estas aguas y vivir así hasta 50 años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todos los estuarios de los ríos que desembocan en el Atlántico y Mediterráneo, aunque su captura salvaje es esporádica.

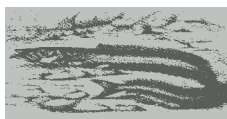
EXTRACCIÓN. Se pesca en grandes cantidades en estado juvenil durante la remonta mediante nasas, bien desde barcos, estructuras flotantes llamadas bidonadas o desde la orilla y con palangre de anguila. En estado adulto las anguilas se pescan con nasas holandesas. El río Guadiana, Guadalquivir, Piedras (en la provincia de Huelva); y los ríos San Pedro, Palmones y Guadarranque, así como las salinas de la Bahía de Cádiz, son las zonas con mayor producción de anguilas (aproximadamente 2 toneladas anuales en los ríos Palmones y Guadarranque). Las angulas están presentes todo el año debido a que el período de desove en el mar de Los Sargazos es muy extenso y la llegada de reproductores a esta zona es continua. Existen dos épocas del año en las que se producen máximos de abundancia de angulas: entre noviembre y enero (la más importante) y en junio. Esta llegada de angulas en épocas tan distintas puede estar debido a las distintas rutas oceánicas seguidas en su migración.

En Andalucía se cría artificialmente esta especie debido a la gran demanda que tiene no sólo localmente sino en los mercados nacional e internacional (Portugal, Alemania, Holanda, Italia). Se cultiva de manera extensiva en los esteros de la Bahía de Cádiz, semi-intensiva en Trebujena (Sevilla) e intensiva en la provincia de Córdoba. La producción de este anguilliforme mediante cultivo extensivo y semi-intensivo supuso en 1998 cerca de 17 toneladas (11 millones de pesetas) y mediante cultivo intensivo unas 130 toneladas (85 millones de pesetas).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. La carne de la anguila es dura, blanca, sabrosa, algo grasa y muy apreciada. Se consume en fresco, ahumada o conservada en salazón. Su comercialización se realiza en muchos casos en vivo, debido a que resiste mucho tiempo la ausencia de agua.

Las angulas son un bocado exquisito que alcanza precios muy elevados en el mercado. Se consumen frescas, congeladas o en platos precocinados. Actualmente se comercializa un sustituto de la angula, las gulas, preparado a partir del surimi, que tiene un aspecto y sabor bastante parecido a la forma juvenil de la anguila pero su precio no es tan elevado.

VERTEBRADOS
Anguilas, congrios y morenas



ORDEN: Anguilliformes.
FAMILIA: Muraenidae.
Muraena helena
Linnaeus 1758

MORENA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Palangre de fondo, enmalle, nasa
Código FAO: MUI
Código FROM: 2.1.08.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *morena*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La morena tiene el cuerpo serpentiforme, ligeramente comprimido en la parte anterior, y carece por completo de escamas. La cabeza es corta, pero alta y maciza, con ojos muy pequeños. La apertura branquial está formada por una serie de poros situados lateralmente. La boca es muy grande y posee en ambas mandíbulas y en el vómer una serie de dientes afilados dispuestos en una hilera.

La aleta dorsal y la anal están incluidas en un repliegue de la piel que incluye a la aleta caudal. No tiene aletas pectorales.

El cuerpo presenta un color pardo jaspeado de amarillo, negro, blanco o crema. El borde de las aperturas branquiales y comisuras de la boca es negro.

Puede llegar a medir 130 cm de longitud, pero es raro encontrar ejemplares de este tamaño.

HÁBITAT. Es una especie típicamente bentónica de fondos rocosos. Se esconde en grietas y oquedades, de las cuales apenas sale durante el día, anclada a estos refugios por su cola.

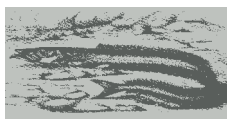
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos cefalópodos y peces que captura al acecho durante la noche.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre julio y septiembre. Los huevos, de aproximadamente 5 mm de longitud, son pelágicos. Cuando eclosionan aparece el estado de larva leptocéfala que mide alrededor de 1 cm que, hasta la fase de juvenil, atraviesa por varios estadios larvarios.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas andaluzas, aunque en los puertos del litoral malagueño y almeriense su presencia es escasa o nula.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre de fondo, enmalle y nasas. Se suelen capturar anualmente entre 20-50 toneladas, sobre todo a finales de invierno y principios de la primavera (febrero-abril).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es bastante grasa y estimada, comercializándose en fresco. Su consumo es básicamente local, aunque raro por la escasa frecuencia de su captura.



CONGRIO

ORDEN: Anguilliformes.

FAMILIA: Congridae.

Conger conger

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Palangre, nasa, arrastre, enmalle

Código FAO: COE

Código FROM: 2.1.09.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe diversos nombres en el litoral andaluz: *safío*, *safio*, *xafío*, *zafío*, *zafio* y *zafiro*. En Algeciras y Barbate al ejemplar grande le llaman *safío* y al pequeño *congrío* o *rabilongo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El congrío tiene forma alargada, cilíndrica en su parte anterior y comprimida lateralmente en su parte posterior, a partir del ano. La cabeza está deprimida a la altura de los ojos y el hocico es ligeramente prominente, con una boca grande que presenta unos labios gruesos y carnosos. Las dos mandíbulas poseen una fila externa de dientes incisivos largos y una fila interna con dientes cónicos más pequeños y afilados. También presenta dientes en el premaxilar y el vómer.

Sólo tiene una aleta dorsal que se inicia un poco después o encima del punto de inserción de la pectoral y acaba detrás del orificio anal. La aleta anal, la caudal y la dorsal se encuentran unidas. La aleta pectoral está formada por 17-20 radios.

La coloración es variable según el hábitat y la profundidad a la que vivan. Así, los ejemplares que viven en fondos rocosos tienen el dorso negruzco o pardo-negruzco y el vientre blanco, mientras los que viven a gran profundidad son más claros, con una coloración grisácea o pardo-grisácea. En ambos casos las aletas presentan el borde de color negro.

Parece existir un cierto dimorfismo sexual: las hembras miden hasta 300 cm, pesan entre 60-70 kg y presentan el perfil de la cabeza cóncavo y el hocico agudo; los machos no miden más de 100 cm y no sobrepasan el medio kilo de peso, siendo su hocico recto y la cabeza más obtusa.

VERTEBRADOS
Anguilas, congrios y morenas



HÁBITAT. Es una especie bentónica propia de fondos rocosos y arenosos desde algo más de 1 m hasta más de 1.000 m. Aquellos individuos que viven en sustratos rocosos permanecen durante el día escondidos en cuevas y grietas y sólo salen por la noche en busca de alimento.

ALIMENTACIÓN. Se trata de una especie predominantemente ictiófaga, que completa su dieta con crustáceos Natantia. Cuando es menor de 35 cm el congrio depreda más sobre crustáceos y a partir de esta talla van predominando los peces en su espectro alimenticio.

REPRODUCCIÓN. Los machos alcanzan la madurez sexual con 50-75 cm de longitud y las hembras con cerca de 200 cm, aproximadamente entre los 5 y 15 años. Realiza migraciones para reproducirse, tanto horizontales como verticales, ya que la freza se realiza en mar abierto a grandes profundidades (unos 800 m). Las hembras pueden llegar a poner entre 3-8 millones de huevos. Las larvas pasan por diversas fases antes de alcanzar el estadio juvenil. En esta edad los ejemplares miden entre 14-16 cm, tienen el cuerpo cilíndrico y crecen muy rápidamente en zonas cercanas a la costa hasta que alcanzan la talla de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas andaluzas, aunque en los puertos de Tarifa y Punta Umbria su presencia es escasa o nula.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre, nasas, arrastre y enmalle. Se suelen capturar anualmente más de 250 toneladas, siendo Algeciras y Conil de la Frontera los puertos más importantes en la pesca de esta especie, con cerca del 55% del total andaluz. La producción de congrio no presenta una marcada estacionalidad, aunque hay un mayor volumen de capturas entre febrero-marzo y mayo-junio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se puede consumir fresco, congelado, ahumado o en semiconserva. Su carne es dura, sabrosa y algo grasa, aunque presenta el inconveniente de las espinas, muy abundantes en la parte posterior del cuerpo. Por este motivo, se diferencian dos partes con distinta calidad comercial: la parte delantera, conocida como "congrio abierto"; y el resto del cuerpo, conocido como "congrio cerrado", de menor calidad comercial, utilizado para la elaboración de sopas por la cantidad de espinas que posee. En general, es más valorado en la costa mediterránea que en la atlántica. Se suele guisar "en amarillo", con azafrán o con un sustituto del mismo.



CLASE OSTEICHTHYES



Orden Beloniformes



VOLADORES, AGUJAS Y AFINES

VERTEBRADOS
Voladores, agujas y afines



PEZ VOLADOR

ORDEN: Beloniformes.
FAMILIA: Exocoetidae.
Cheilopogon heterurus
Rafinesque 1810

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, almadraba
Código FAO: FLY

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe generalmente en el litoral andaluz el nombre de *pez volador*, *volador* o *volaor*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez volador tiene el cuerpo alargado y aplanado ventralmente. La boca es pequeña, con la mandíbula inferior redondeada. Tiene dientes pequeños en ambas mandíbulas. La línea lateral se halla situada en la región ventral del cuerpo.

Presenta una aleta dorsal con 12-14 radios blandos y una aleta anal con 8-10 radios blandos. Ambas aletas se sitúan en el último tercio del cuerpo, cerca de la aleta caudal. Las aletas pectorales están muy desarrolladas y le sirven para realizar pequeños vuelos fuera del agua cuando se encuentra amenazado. La aleta caudal, que es ahorquillada y con el lóbulo inferior mayor que el superior, sirve en estos vuelos para aumentar la velocidad, produciendo hasta 70 vibraciones por segundo. Las aletas pélvicas también son largas y su origen se sitúa cerca de la aleta anal.

La coloración del cuerpo es azulada, con los flancos y el vientre plateados. La aleta dorsal y las pectorales son de color gris-azulado.

Puede llegar a medir hasta 34 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica litoral que vive cerca de la superficie del mar.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de zooplancton. Constituye el alimento de otros peces e incluso de aves marinas, las cuales los atrapan cuando realizan los vuelos fuera del agua.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce durante los meses de verano. Es una especie ovípara y los huevos son bentónicos, adhiriéndose a las algas y objetos flotantes mediante unos largos filamentos. Las larvas son epipelágicas y miden, después de la eclosión, 19 mm. Presentan dos barbillones en la mandíbula inferior y no poseen las aletas pectorales tan desarrolladas como los adultos. Cuando adquieren una talla de aproximadamente 40 mm empiezan a presentar la típica forma de los ejemplares adultos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en las costas del Mediterráneo occidental y suratlántico, pero es más abundante en las lonjas cercanas al Estrecho de Gibraltar.

EXTRACCIÓN. Se pesca con cerco y almadraba desde finales de verano a final de año, aunque hay un máximo en el mes de abril y mayo. Tarifa, Barbate, Conil de la Frontera y Algeciras son los puertos pesqueros con mayor volumen de capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su consumo es local. En las costas cercanas al Estrecho se consume seco y salado.



AGUJA

ORDEN: Beloniformes.

FAMILIA: Belonidae.

Belone belone

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica

Tipo de Artes: Cerco, palangre, curricán

Código FAO: BEN

Código FROM: 2.1.10.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe generalmente el nombre de *aguja* o *abuja* en el litoral andaluz. En la Bahía de Málaga se conoce como *agujeta* y en los puertos almerienses como *aguje-ta*, *aguja* o *algarín*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La aguja se caracteriza por presentar un cuerpo alargado y poco comprimido. La línea lateral está situada en la región ventral, presentando una extensión hacia el origen de la aleta pectoral. La mandíbula inferior es ligeramente mayor que la superior y ambas están dotadas de afilados dientes.

La aleta dorsal, con 16-20 radios blandos, y la aleta anal, con 19-23 radios blandos, están situadas al final del cuerpo. Las aletas pélvicas están muy atrasadas y son de pequeño tamaño. La aleta caudal es ahorquillada.

La coloración del cuerpo es verdosa o azul oscura, los flancos son plateados y el vientre es amarillento. Puede llegar a medir 90 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 60-70 cm.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que vive cerca de la superficie del mar. Durante el verano se acerca más a la costa. Son característicos sus saltos fuera del agua cuando se siente amenazada.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone sobre todo de pequeños peces (clupeidos fundamentalmente).

REPRODUCCIÓN. Se reproduce desde finales de febrero hasta el mes de mayo en el Mediterráneo, alargándose este período hasta el mes de junio en el Atlántico. Es una especie ovípara y los huevos son bentónicos, adhiriéndose a las algas por unos pequeños filamentos.

Las larvas son epipelágicas y miden, después de la eclosión, 9 mm. Son de color azul (adaptación al modo de vida pelágico) y tienen las mandíbulas cortas. Cuando adquieren una talla de aproximadamente 18 mm empiezan a presentar la típica forma de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en el Mediterráneo y Atlántico, pero su presencia en las lonjas del surmediterráneo es mayor que en las del litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con cerco, palangre y curricán desde finales de verano a final de año, aunque hay un máximo en el mes de agosto y otro en el mes de octubre. Los datos de agujas y algarines se presentan conjuntamente en la estadística pesquera siendo Algeciras, Motril y Adra los puertos con un mayor volumen de capturas (entre 600-800 toneladas anuales, cerca del 90% del total andaluz). En la estadística de venta de algunas lonjas (Caleta de Vélez) se incluye en el apartado de anchoa/boquerón, no reflejándose el valor real de las capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su comercialización en fresco es escasa fuera del litoral, ya que su carne aunque buena es algo seca y el color azulado del esqueleto provoca cierto rechazo por parte del consumidor.

Parte de la producción de agujas y algarines se destina a salazones (anchoas), que elaboran factorías del norte de España (Cantabria, País Vasco y Cataluña).



VERTEBRADOS
Voladores, agujas y afines



PAPARDA

ORDEN: Beloniformes.
FAMILIA: Scomberesocidae.
Scomberesox saurus
Walbaum 1792

Tipo de Especie: **Pelágica**
Tipo de Artes: **Arrastre, cerco, palangre y curricán**

Código **FAO:** SAU
Código **FROM:** 2.1.11.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *algarín*, *aguja* o *paparda* en el litoral andaluz. En Barbate también se conoce como *ijuelo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La paparda se caracteriza por presentar un cuerpo alargado y comprimido. La línea lateral está situada en la región ventral. La mandíbula inferior es ligeramente mayor que la superior y ambas son largas, apuntadas y están dotadas de pequeños dientes.

La aleta dorsal, con 15-18 radios blandos, y la aleta anal, con 17-20 radios blandos, están situadas al final del cuerpo. Tras estas aletas se sitúan unas pequeñas espinas. Las aletas pélvicas están muy atrasadas y son de pequeño tamaño. La aleta caudal es ahorquillada.

La coloración del cuerpo es azul-verdosa y los flancos y vientre son plateados con reflejos dorados.

Puede llegar a medir 45 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 25 cm.

HÁBITAT. Es una especie pelágica oceánica que vive cerca de la superficie del mar. Forma bancos numerosos. Durante el otoño se acerca más a la costa. Son característicos sus saltos fuera del agua cuando se siente amenazada.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de pequeños peces y zooplancton.

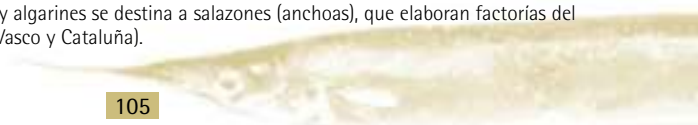
REPRODUCCIÓN. Se reproduce desde octubre hasta diciembre en el Mediterráneo y a lo largo de todo el año en el Atlántico. Es una especie ovípara. Los huevos y las larvas son epipelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en el Mediterráneo y Atlántico, pero su presencia en las lonjas del surmediterráneo es mayor que en las del litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, cerco, palangre y curricán. Los datos sobre volumen y estacionalidad de las capturas están descritos en el apartado de extracción de la especie anterior, la aguja. En la estadística de venta de algunas lonjas (Caleta de Vélez) se incluye en el apartado de anchoa/boquerón, no reflejándose el valor real de las capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su comercialización es rara fuera del litoral, presentando un escaso valor económico.

Parte de la producción de agujas y algarines se destina a salazones (anchoas), que elaboran factorías del norte de España (Cantabria, País Vasco y Cataluña).





Orden Clupeiformes

CLASE OSTEICHTHYES



SARDINAS, BOQUERONES Y AFINES

VERTEBRADOS
Sardinas, boquerones y afines



ORDEN: Clupeiformes.
FAMILIA: Clupeidae.
Sardina pilchardus
Walbaum 1792

SARDINA

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, sardinal
Código FAO: PIL
Código FROM: 2.1.06.04

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *sardina* en todo el litoral andaluz. En Huelva también es conocida como *panocha*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La sardina es un clupeido de cuerpo alargado, sección oval y con una aleta caudal muy bifurcada. Las escamas son grandes, delgadas y se presentan a lo largo de todo el cuerpo a excepción de la cabeza. El opérculo branquial tiene 3-5 estrías radiales características de la especie. La aleta dorsal y la anal son cortas, con 17-18 radios blandos, pero en la aleta anal los dos últimos radios son más largos que el resto. Las aletas pectorales y pelvianas son pequeñas y están situadas más atrás que en los otros clupeidos.

La coloración en el dorso varía desde el azul hasta el verde oliva, la cara ventral es gris plateada y frecuentemente tiene unas manchas negras que disminuyen de tamaño hacia la cola. Los flancos están recorridos por una banda de brillo azulado.

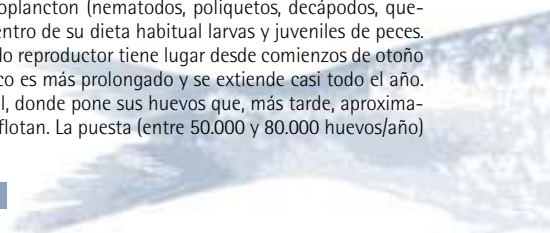
Su talla oscila entre 11 y 20 cm, pudiendo alcanzar hasta los 30 cm como talla máxima.

HÁBITAT. La sardina prefiere aguas entre 13 y 23°C de temperatura y cuando no las encuentra en superficie (15-50 m) baja a buscarlas a mayor profundidad (unos 150 m) como ocurre en invierno. En primavera se reúnen en bancos y nadan cerca de la superficie.

También hay una "migración batimétrica" circadiana, así durante el día permanece entre 25-55 o incluso 100 m, para luego subir a 10-35 m durante la noche.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de plancton al filtrar con sus branquias el agua que entra por la boca y, también, puede cazar pequeñas presas directamente. Dentro del plancton se alimenta tanto de fitoplancton (dinoflagelados y diatomeas) como de zooplancton: microzooplancton (larvas de poliquetos, briozoos, copépodos, foraminíferos, etc.) y macrozooplancton (nematodos, poliquetos, decápodos, que-tognatos, huevos de pez, etc.). También se incluye dentro de su dieta habitual larvas y juveniles de peces.

REPRODUCCIÓN. En el Mediterráneo occidental, el período reproductor tiene lugar desde comienzos de otoño hasta finales de invierno, mientras que en el Atlántico es más prolongado y se extiende casi todo el año. Se reproduce en fondos de la plataforma continental, donde pone sus huevos que, más tarde, aproximadamente a principios de año, suben a la superficie y flotan. La puesta (entre 50.000 y 80.000 huevos/año)



se realiza en aguas costeras, incubándose el embrión en unos cuatro días, según la temperatura del agua. Las larvas hacen vida pelágica oceánica al principio pero cuando alcanzan unos 2 mm marchan a resguardarse a bahías y ensenadas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Hay una subespecie que vive en el Atlántico y otra subespecie típica del Mediterráneo. Se localiza en casi todos los puertos pesqueros del litoral andaluz, aunque en los puertos de Chipiona, Tarifa y Roquetas de Mar su presencia es escasa o nula.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de cerco, sardinal y arrastre (arte prohibido para esta especie). Se suelen capturar más de medio millón de toneladas entre el Atlántico y el Mediterráneo, especialmente por parte de Marruecos, España, Italia y Francia. En los puertos de Cádiz, Barbate, Punta Umbría, Málaga, Caleta de Vélez y Adra el volumen de pesca de esta especie supone alrededor de un 70% de la captura total del litoral andaluz. Se pesca a lo largo de todo el año (aproximadamente unas 15.000 toneladas), aunque el máximo se obtiene entre agosto y octubre y en los meses invernales (enero y febrero), siendo el rendimiento de este último período inferior al otoñal.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un típico pescado azul, de carne sabrosa y rica en grasa. Su importancia económica es enorme, especialmente para los países del sur de Europa y norte de África, aunque su precio de venta sea relativamente bajo. Se puede consumir fresca, congelada, en conserva, salada o ahumada. En la industria conservera andaluza, la sardina supone un 16,6% del total de productos conserveros en Huelva, un 14,2% en el litoral mediterráneo andaluz y sólo un 1,5% en Cádiz.



VERTEBRADOS
Sardinas, boquerones y afines



ORDEN: Clupeiformes.
FAMILIA: Clupeidae.
Sardinella aurita
Valenciennes 1847

ALACHA

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco
Código FAO: SAA
Código FROM: 2.1.06.01

Denominaciones locales por lonjas: Generalmente esta especie se conoce como *alacha* o *lacha*. En puertos de la costa almeriense y gaditanos los ejemplares grandes son conocidos como *juanes*, *lachas* o *lechas*, mientras que los ejemplares pequeños reciben el nombre de *machillo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La alacha tiene el cuerpo alargado y comprimido lateralmente. El opérculo es liso, con una sola estría vertical y el borde posterior del mismo posee una pequeña estrangulación. Su boca es grande y su mandíbula inferior es algo prominente.

La aleta dorsal está situada en la primera mitad de la longitud del cuerpo y presenta 4 radios duros y 13-17 radios blandos. La aleta anal tiene 16-18 radios blandos, de los cuales los dos últimos son más largos. Tiene el dorso azulado con vientre y flancos plateados. A lo largo de éstos hay una línea amarilla dorada que frecuentemente desaparece una vez muerto. Los adultos, en ocasiones, tienen el morro, lengua y cámara branquial oscuros y suelen presentar una mancha negra en la parte superior del opérculo. El borde de la aleta caudal es oscuro.

Puede medir hasta 35 cm, aunque raramente supera los 25 cm de longitud.

HÁBITAT. Especie costera y pelágica, no sobrepasa los 350 m de profundidad. Prefiere aguas cálidas, cercanas a los 24°C. Efectúa migraciones estacionales (en verano se encuentra cerca de la costa y en invierno migra hacia zonas más profundas) y es gregaria (frecuentemente se encuentra en bancos asociados a sardinas).

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton (pequeños crustáceos, sobre todo copépodos), fitoplancton (sobre todo los juveniles), larvas y alevines de peces.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce a finales de verano o principios de otoño en aguas superficiales. La madurez sexual se alcanza a los dos años de edad, con una talla entre 14-16 cm. Los huevos son pelágicos, parecidos a los de las sardinas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Habita en el Atlántico y en el Mediterráneo, donde es más común. En el litoral almeriense y malagueño se produce el mayor volumen de capturas, siendo nulas en el litoral gaditano y excepcionales en el litoral onubense.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con artes de cerco a lo largo de todo el año, aunque el máximo se obtiene de agosto a noviembre. Las capturas en los puertos de Adra, Garrucha, Estepona y Marbella son las más importantes del litoral andaluz.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es parecida a la de la sardina aunque menos grasa y con numerosas espinas largas y finas. Su comercialización es básicamente local, utilizándose como cebo en distintas artes de pesca (nasas, palangres).





BOQUERÓN

ORDEN: Clupeiformes.
FAMILIA: Engraulidae.
Engraulis encrasicolus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco
Código FAO: ANE
Código FROM: 2.1.07.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz con el nombre de *boquerón* o *anchoa*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El boquerón es un pez de pequeño tamaño con el cuerpo delgado. La región ventral es redondeada, no aserrada como el resto de los clupeidos. Su cabeza es alargada y la mandíbula superior prominente, quedando la boca en posición infera y proporcionalmente a su cabeza es mucho mayor. No presenta línea lateral.

La única aleta dorsal, con 15-18 radios, se sitúa hacia la mitad del cuerpo, tras la aleta pélvica. La aleta anal, con 20-26 radios, comienza a la altura de la dorsal. La aleta caudal está muy escotada y posee dos escamas en su inserción con el cuerpo.

El color del dorso es azul verdoso, los flancos son plateados con una línea oscura que los bordea y la zona ventral es pálida. El borde de la aleta caudal es más oscuro.

Alcanza los 22 cm de talla máxima, siendo la talla habitual de captura entre 10 y 15 cm de longitud.

HÁBITAT. Le gusta vivir en mar abierto, frecuentemente en grandes bancos, a temperaturas entre 13 y 23°C. Por esta razón, suele descender en invierno a mayor profundidad (100-180 m). En verano suele acercarse a la costa para alimentarse y reproducirse. Puede penetrar en estuarios ya que soporta grados de salinidad bajos (eurihalinos, entre 5-41‰ de salinidad).

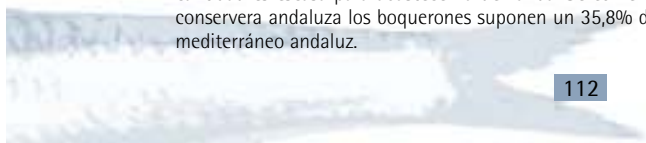
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de organismos planctónicos (copépodos y otros pequeños crustáceos), larvas de moluscos y cirripodos. Los traga directamente o bien mediante filtración al nadar con la boca abierta, introduciendo el plancton gracias a sus largas branquispinas. También suele alimentarse de sus propios huevos y larvas.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en los meses de primavera y verano en aguas cercanas a la costa, tras alcanzar la madurez sexual a la edad de un año, cuando consigue una talla de 9-12 cm. La hembra pone, durante la noche, unos 15.000 huevos, expulsándolos durante un periodo prolongado. De junio a noviembre el número de postlarvas y juveniles es mayor y el tamaño de los individuos oscila entre 14 y 45 mm.

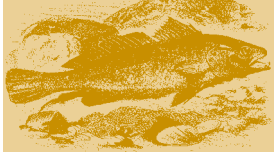
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral, aunque hay una mayor presencia en las lonjas de la costa atlántica, a excepción de los puertos de Chipiona, Conil de la Frontera y Tarifa.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con cerco de jareta, utilizándose también redes de arrastre de manera ilegal. Los puertos de desembarque más importantes son Barbate, Cádiz y El Puerto de Santa María (82% de las capturas, casi 20.000 toneladas anuales en Andalucía). El periodo de mayor rendimiento de la especie se sitúa desde mediados de invierno (febrero y marzo) hasta mediados de verano (julio), descendiendo el índice de presencia a partir de septiembre, cuando comienza a escasear el boquerón de talla legal en el área de pesca, aumentando la presencia de nuevos reclutas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Posee un alto valor comercial ya que su consumo está muy extendido. Los boquerones de Barbate son especialmente apreciados en mercados del interior como Sevilla, aunque su cantidad es escasa para abastecer la demanda. Se comercializa en fresco y en conserva. En la industria conservera andaluza los boquerones suponen un 35,8% del total de este tipo de productos en el litoral mediterráneo andaluz.



CLASE OSTEICHTHYES

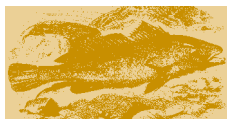


Orden Gadiformes



MERLUZAS, BRÓTOLAS Y AFINES

VERTEBRADOS
Merluzas, brótolas y afines



BACALADILLA

ORDEN: Gadiformes.
FAMILIA: Gadidae.
Micromesistius poutassou
Risso 1826

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre
Código FAO: WHB
Código FROM: 2.1.13.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *bacalá*, *bacalao*, *bacalailla* o *bacalaí-lló* en todo el litoral andaluz. En algunos puertos pesqueros del litoral almeriense, como Garrucha, también recibe el nombre de *panezca*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La bacaladilla tiene el cuerpo alargado, boca grande, con mandíbula inferior ligeramente más larga que la superior y línea lateral recta que alcanza el pedúnculo caudal. Presenta canales sensoriales conectados en la cabeza mediante una serie de poros.

Tiene tres aletas dorsales con radios blandos (12-14 las dos primeras, 23-28 la tercera) con bastante espacio entre ellas, sobre todo entre las dos últimas. Posee dos aletas anales, de las cuales la primera es de mayor longitud, comenzando a la altura del principio de la primera dorsal y extendiéndose hasta el inicio de la tercera dorsal. La aleta caudal es ahorquillada.

El dorso es de color gris azulado, con flancos plateados y vientre blanquecino. La base de las aletas pectorales y el opérculo son oscuros.

Puede alcanzar tallas máximas de hasta 50 cm, pero el rango de talla habitual de captura se encuentra entre 15-30 cm de longitud.

HÁBITAT. Especie mesopelágica que suele encontrarse cerca de la superficie, 30-400 m, o bien cerca del fondo, entre 180-400 m, formando grandes bancos. Los jóvenes menores de 11 cm son batipelágicos hasta que con seis meses pasan a ser bentónicos. Realiza migraciones asociadas a la reproducción (desplazándose a mayores profundidades) y migraciones circadianas relacionadas con su alimentación. Durante el día permanece cerca de los fondos y por la noche se acerca a la superficie para alimentarse.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de crustáceos (eufausiáceos, anfípodos, Natantia) y peces (boquerón, jurel). Es característico su oportunismo, ya que preda según la disponibilidad del medio, y es frecuente el canibalismo, sobre todo en ejemplares mayores de 25 cm.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en invierno y primavera, cuando la temperatura del agua es de 11°C. Con un año de vida alcanza la madurez sexual y realiza migraciones hacia la plataforma continental (sin formar bancos) para reproducirse, encontrándose la mayoría de los adultos entre los 200 y 400 m. Ponen una media de 6.000-150.000 huevos durante el mes de febrero sobre aguas de considerable profundidad y siete meses después el juvenil mide 17 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral, aunque es más abundante en los puertos de la costa mediterránea (litoral malagueño y granadino) que en la atlántica, a excepción de El Puerto de Santa María, Bonanza y el litoral onubense.

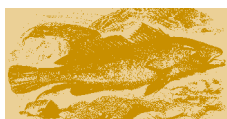


EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y de forma ocasional con palangres de fondo. Es una especie relevante en cuanto a volumen de capturas, sobre todo en el Mediterráneo, con cerca de 1.600 toneladas anuales. En el Atlántico su importancia es menor, con capturas que no superan las 110 toneladas anuales. Los puertos de desembarque más importantes para esta especie en el litoral andaluz son los de Caleta de Vélez, Málaga y Motril, con el 75% de la captura total andaluza. La explotación de la bacaladilla se basa en ejemplares con uno o dos años de vida. Los reproductores después de haber concluido la época de freza se localizan cerca de la costa, mientras que durante el período reproductor se desplazan a mayores profundidades y los ejemplares que no han alcanzado la madurez sexual se mantienen en profundidades cercanas a los 80 m, hasta que alcanzan la madurez y pasan a ser capturados por la flota pesquera. Esta especie presenta una estacionalidad poco marcada, aunque hay dos épocas en las que las capturas son mayores: noviembre-enero y abril-junio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un pescado cuya carne, blanca y blanda, es bastante sabrosa, aunque al ser poco consistente y con pigmentación cutánea apagada la hace tener limitado atractivo comercial. Accede a nuestros mercados fresca (entera o fileteada) y congelada. Su carne puede ser utilizada para la fabricación de harina debido a su fragilidad.



VERTEBRADOS
Merluzas, brótolas y afines



FANECA

ORDEN: Gadiformes.

FAMILIA: Gadidae.

Trisopterus luscus

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre de fondo

Código FAO: BIB

Código FROM: 2.1.13.09

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *faneca* en todo el litoral andaluz, a excepción de Barbate donde recibe el nombre de *puta en cueros*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La faneca se caracteriza por ser un pez de pequeño tamaño pero de cuerpo bastante alto. Posee una mandíbula superior que sobrepasa ligeramente a la inferior y un barbilón cuya longitud es la misma que el diámetro ocular. Al igual que la bacaladilla posee canales sensoriales con grandes poros sobre la cabeza.

Presenta tres aletas dorsales, la primera alta y estrecha y la segunda ancha. Las dos aletas anales están unidas por una ligera membrana, empezando la primera de ellas a la altura de la primera dorsal. Las aletas pectorales sobrepasan el origen de la primera aleta anal y las aletas pelvianas poseen un radio más largo que el resto.

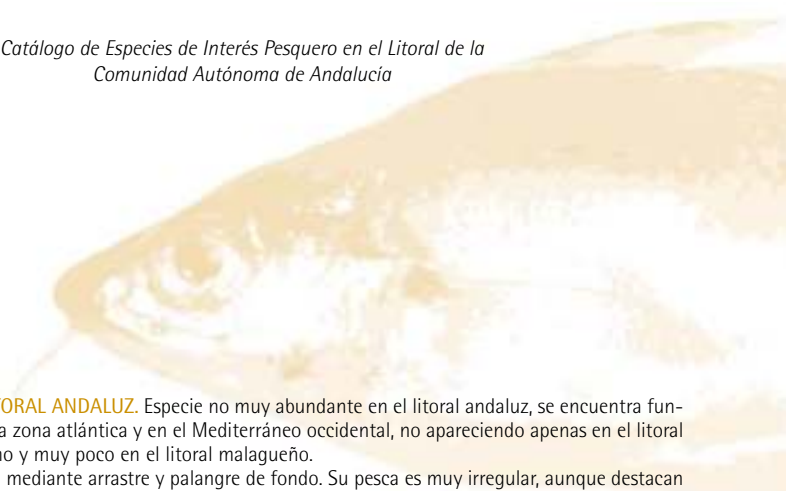
Muestra una coloración en el dorso cobriza, en los flancos gris azulada y reflejos plateados en la zona del vientre. En los individuos vivos se observan 4-5 bandas transversales más oscuras en los laterales. En la base de las aletas pectorales presenta una mancha oscura. El borde de las aletas anales es blanco mientras que el de la aleta caudal es negro. Tiene una línea lateral sinuosa amarillenta.

La longitud máxima que puede alcanzar este gádido es de 45 cm, pero los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 20 cm de longitud.

HÁBITAT. Esta especie vive siempre asociada al fondo, tanto en sustratos arenosos como rocosos de la plataforma continental, encontrándose su límite inferior batimétrico entre 250-300 m, aunque es más abundante en profundidades superiores a los 100 m. Los juveniles y los adultos reproductores se localizan en fondos arenosos, entre 0-50 m, cercanos a la costa.

ALIMENTACIÓN. Esta especie tiene un amplio espectro alimenticio, en el que destacan los crustáceos decápodos, moluscos (sobre todo cefalópodos), poliquetos y peces. Con el aumento de talla disminuye la proporción de crustáceos, especialmente los no decápodos, mientras que aumenta la de peces.

REPRODUCCIÓN. La puesta es dilatada ya que empieza en diciembre y termina en marzo, encontrándose estos en las últimas fases de desove durante los meses de abril, mayo y junio. Los máximos de puesta parecen que tienen lugar entre marzo y abril a profundidades entre 50-70 m. Los juveniles crecen rápido, alcanzando al año de vida tallas entre 21-25 cm..



DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Especie no muy abundante en el litoral andaluz, se encuentra fundamentalmente en la zona atlántica y en el Mediterráneo occidental, no apareciendo apenas en el litoral almeriense, granadino y muy poco en el litoral malagueño.

EXTRACCIÓN. Se captura mediante arrastre y palangre de fondo. Su pesca es muy irregular, aunque destacan con una mayor extracción los puertos pesqueros de Huelva y El Puerto de Santa María, con el 91% de la producción total andaluza (aproximadamente 70 toneladas anuales). No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque los meses de diciembre a marzo son los de mayor volumen de capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. La faneca es un pez con carne bastante delicada que no soporta bien la congelación, por lo que se comercializa en fresco.

ESPECIES SEMEJANTES.

CAPELLÁN (*Trisopterus minutus*, Linnaeus 1758). Se diferencia de la faneca en que el cuerpo es más esbelto y el dorso presenta un color marrón-amarillento, los flancos son más claros y el vientre es color plateado. El origen de la primera aleta anal se encuentra a la altura de la primera dorsal y la línea lateral es menos sinuosa que la de la faneca. La longitud máxima que alcanza es de 26 cm, aunque lo normal es que la mayoría de los individuos capturados midan aproximadamente 20 cm. Vive a mayor profundidad (30-300 m) y se pesca casi exclusivamente en el litoral andaluz oriental, donde se extrae en mayor volumen a finales del invierno y principios de la primavera.



Trisopterus minutus, Linnaeus 1758

VERTEBRADOS
Merluzas, brótolas y afines



BRÓTOLA DE ROCA

ORDEN: Gadiformes.

FAMILIA: Gadidae.

Phycis phycis

Linnaeus 1766

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, nasa, enmalle

Código FAO: FOR

Código FROM: 2.1.13.05

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *brótola* o *brótola de piedra*, aunque en La Atunara y zonas próximas también recibe el nombre de *molla*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La brótola de roca se caracteriza por poseer un cuerpo bastante alargado disminuyendo de grosor en sentido antero-posterior. La mandíbula inferior es más corta que la superior y muestra el barbillón típico de este género.

Presenta dos aletas dorsales, una anal y una aleta pélvica que se caracteriza por que sus radios llegan hasta el origen de la aleta anal.

El color del dorso es marrón-rojizo con reflejos violáceos, mientras que el vientre y los flancos son más blanquecinos. La mucosa bucal es blanco-grisácea. Las aletas dorsales, anales y la caudal están bordeadas de blanco.

Su talla más común oscila entre los 10-40 cm, no sobrepasando generalmente los 25 cm, aunque en ocasiones puede llegar a medir 65 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie que vive sobre fondos rocosos a 200-600 m de profundidad, pudiéndose observar en aguas superficiales.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces e invertebrados, centrandó su actividad durante la noche.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en invierno y principios de la primavera. Los juveniles, con coloración azulada, son pelágicos hasta los 4 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Esta especie no es muy abundante en el litoral andaluz. En el Mediterráneo se pesca con más frecuencia, mientras que en la zona atlántica aparece en mayor proporción la otra especie de brótola típica de fondos arenosos, la brótola de fango.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, nasas y arrastre. En las estadísticas pesqueras los datos de las dos especies no se muestran separados, por lo que no es posible calcular la captura total de cada una de ellas. En el Mediterráneo la extracción total supone alrededor de 280-300 toneladas anuales, siendo los puertos pesqueros más importantes los de Almería, Motril y Málaga, con cerca del 70% del total en esta zona. Hay dos estaciones bastante bien diferenciadas en la pesca de estos gádidos: enero-marzo y julio-septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco y su carne, excelente pero poco consistente, es más apreciada que la de la brótola de fango.



BRÓTOLA DE FANGO

ORDEN: Gadiformes.

FAMILIA: Gadidae.

Phycis blennoides

Brünnich 1768

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre

Código FAO: GFB

Código FROM: 2.1.13.04

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *brótola*, *brótola de arena* o *brótola de fango*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Se diferencia de la brótola de roca en que la primera aleta dorsal tiene el tercer radio un poco más alargado que el resto y los radios de las aletas pélvicas son más largos, sobrepasando el origen de la anal. La coloración es pardo-grisácea y la mucosa bucal azulada. Frecuentemente se observan ejemplares con una mancha negra en la segunda dorsal. No suele superar los 30 cm, midiendo como máximo 75 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie que vive sobre fondos de arena o fango en profundidades entre 10-800 m, aunque es más frecuente entre los 100-450 m. Los jóvenes son más costeros y viven en la plataforma continental, mientras que los adultos se mueven en la columna de agua.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces y crustáceos (copépodos, anfípodos) durante la noche. El consumo de peces se produce principalmente entre los predadores mayores de 25 cm, mientras que los individuos menores de 15 cm se alimentan exclusivamente de crustáceos, siendo los *Natantia* su presa más característica.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en invierno y principios de la primavera. El crecimiento es muy lento, aunque las hembras suelen crecer más rápido que los machos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie no muy abundante en el litoral andaluz, que se encuentra fundamentalmente en la zona atlántica, donde predomina esta especie y aparece en menor proporción la brótola de roca.

EXTRACCIÓN. Se captura con arrastre y palangre. En el Atlántico las capturas totales de brótolas suponen alrededor de 30-40 toneladas anuales. Huelva, Conil de la Frontera y El Puerto de Santa María son los puertos con mayor volumen de pesca de este gádido, cerca del 84% de la extracción total andaluza occidental.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco (entera y en filetes) y su carne no es tan apreciada como la de la brótola de roca. En algunos casos puede comercializarse como "falsa merluza".

VERTEBRADOS
Merluzas, brótolas y afines



MERLUZA

ORDEN: Gadiformes.
FAMILIA: Merlucciidae.
Merluccius merluccius
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre de fondo

Código FAO: HKE
Código FROM: 2.1.12.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz con diversos nombres según su tamaño: los ejemplares grandes reciben el nombre de *merluza* o *pescada*, los ejemplares de tamaño mediano *pescailla* o *pijotón* y los pequeños *pijota*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La merluza es un pez con cuerpo alargado y escamas pequeñas (127-156 a lo largo de la línea lateral). La cabeza presenta en su parte superior una cresta en forma de V muy característica. La boca es grande, con fuertes dientes inclinados hacia el interior y es característica su mandíbula inferior prominente.

Posee dos aletas dorsales, la primera con 8-11 radios y la segunda con 35-40 radios. La aleta anal, que tiene entre 36 y 40 radios comienza en el mismo nivel que la segunda dorsal. Las aletas pectorales son largas y delgadas. Las aletas pelvianas se sitúan por delante de las pectorales y la aleta caudal tiene forma triangular.

El dorso es gris, sus flancos son plateados y el vientre es blanquecino. La longitud máxima que puede alcanzar es de 130 cm, aunque lo normal es que su talla de captura se sitúe entre 30-70 cm, siendo los ejemplares pescados en el Mediterráneo más pequeños.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que habita entre aguas o próxima al fondo, a profundidades entre 70-400 m, siendo muy común en todos los estratos de la plataforma y el talud continental. Las pescas que se realizan en los primeros 100 m de la plataforma continental son, generalmente, ejemplares de merluzas juveniles o inmaduras (pescaillas, pijotones y pijotas), de 4 o 5 meses que provienen de larvas pelágicas desarrolladas en la plataforma. De abril a septiembre se encuentran en mayor cantidad sobre fondos de unos 40 m, para, posteriormente alejarse de la costa y descender a profundidades de hasta 150 m, donde permanecen hasta alcanzar la madurez sexual. Cuando son adultos se sitúan en fondos entre 200-400 m, donde acaba la plataforma continental y empieza el talud. Cuanto más viejos son los individuos a mayor profundidad viven. Realiza migraciones circadianas (desciende al fondo durante el día y sube a la superficie durante la noche para alimentarse) y circanales (migra a mayores profundidades después de la freza en busca de su presa principal, la bacaladilla).

ALIMENTACIÓN. Cambia su dieta con la edad, consumiendo al principio pequeños crustáceos pelágicos (eufausiáceos y Natantia), posteriormente peces como la bacaladilla o el jurel y los ejemplares más grandes consumen especies bentónicas o batipelágicas. Es destacable su canibalismo, que se produce en todos los rangos de tallas y afecta fundamentalmente a individuos de menos de 40 cm. Esta especie se alimenta generalmente durante la noche o madrugada y va dirigiendo el alimento a lo largo del día.



REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar a lo largo de todo el año, sobre todo en enero-abril, a profundidades entre los 100-300 m. La primera puesta se produce a los 3-4 años, cuando el macho adquiere una talla entre 22-32 cm (3 años) y la hembra entre 26-39 cm (4 años). La fecundidad se incrementa con el tamaño del pez. Los huevos y los juveniles son pelágicos, encontrándose cerca de la costa. Cuando adquieren 4 cm descienden al fondo y se dirigen hacia el borde de la plataforma continental donde se encuentran los adultos. Al cumplir el primer año miden entre 13-15 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y Atlántico, aunque es más abundante en la zona occidental de Andalucía, en el litoral gaditano y onubense.

EXTRACCIÓN. Se captura con artes de arrastre (entre 50-500 m de profundidad), enmalle y palangres de fondo (250-1.000 m). El tamaño de los ejemplares pescados alcanza hasta 60 cm, siendo las tallas de palangre mayores, alcanzando hasta 90 cm. Su volumen de pesca es muy grande, alrededor de 2.600 toneladas en el litoral andaluz atlántico y cerca de 4.500 toneladas en el litoral mediterráneo. En los puertos de Algeciras y El Puerto de Santa María se producen las mayores descargas, con aproximadamente un 73% del total andaluz. Las capturas tienen una cierta estacionalidad, produciéndose el máximo entre enero-febrero y mayo-julio (época que coincide con la incorporación de los juveniles a la pesquería).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie de gran valor comercial. Su presencia en los mercados es continua a lo largo de todo el año, aumentando su consumo en las fiestas navideñas. La "merluza de pincho", cogida con anzuelo, es más cara que la capturada con arrastre, ya que la primera no sufre lesiones internas y externas por contacto con las redes. Se comercializa fresca y congelada (entera, con o sin cabeza, en filetes, rodajas, trozos y bloques), aunque se puede encontrar también ahumada, en platos precocinados (croquetas, palitos, pavia, bocaditos, etc.), salada y seca. En fresco se distinguen tres categorías: pijotas, cariocas o tripas cuando son pequeñas, pescadillas cuando son menores de dos kilos y merluzas cuando sobrepasan los dos kilos.

En nuestro mercado se comercializan como merluza muchas otras especies, como la merluza argentina (*Merluccius hubbsi*), neozelandesa (*Macruronus novaezealandiae*), patagónica (*Macruronus magellanicus*), de El Cabo (*Genypterus capensis*), Chilena (*Genypterus blacodes*) y las rosadas. La merluza plateada o de Boston (*Merluccius bilinearis*) también se comercializa en el mercado andaluz, presentándose generalmente fresca y entera.

VERTEBRADOS
Merluzas, brótolas y afines

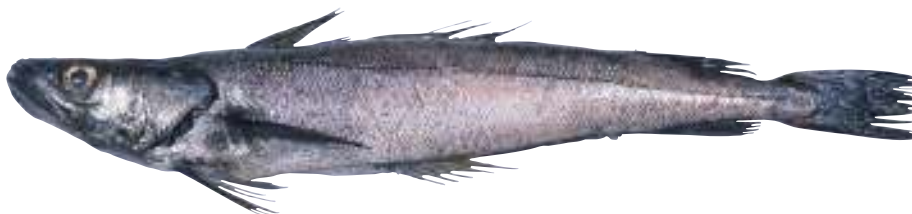


MERLUZA DEL SENEGAL

ORDEN: Gadiformes.
FAMILIA: Merlucciidae.
Merluccius senegalensis
Cadenat 1950

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: HKM
Código FROM: 2.1.12.09

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *merluza senegalesa* o *merluza negra* en el litoral gaditano, que es donde llega procedente de África noroccidental.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Esta merluza se caracteriza por tener una cabeza larga, con la primera dorsal con un radio duro y 9-10 radios blandos y la aleta anal con 37-40 radios blandos. Los bordes de las aletas pectorales normalmente llegan al origen de la anal.

La aleta caudal está normalmente truncada, pero se transforma progresivamente en cóncava con la edad. Se diferencia de la merluza por su coloración más oscura, gris metálica o negruzca en el dorso y flancos blanco plateados.

Alcanza una longitud máxima de 81 cm, aunque la talla habitual de captura suele ser unos 42 cm.

HÁBITAT. Se encuentra en abundancia en las aguas profundas de Mauritania y se incluye a nivel ecológico en la comunidad demersal del talud continental (200-600/800 m). Ocupa aguas costeras, no sobrepasando la isobata de 800 m en la estación cálida y la de 500-600 m al final de la estación fría. La zona de mayor abundancia varía con la profundidad y la latitud, según las variaciones de la distribución de las aguas frías en las áreas de afloramiento. Los juveniles ocupan aguas más someras, aumentando la talla media con la profundidad.

ALIMENTACIÓN. Es otro gran predador ictiófago, alimentándose de especies fundamentalmente gregarias, además de invertebrados como los crustáceos y cefalópodos. Se alimenta por la noche, acercándose a la superficie desde el fondo, donde se mantiene durante el día.

REPRODUCCIÓN. Se concentra a profundidades de 80-120 m para la puesta (octubre y marzo), cuando la temperatura del agua ronda los 12°C, coincidiendo con la migración hacia el sur. Los jóvenes se dispersan más tarde sobre la plataforma, volviendo los adultos a las aguas profundas del talud continental. La talla de primera madurez es de 25-29 cm para los machos y 30-34 cm para las hembras.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por las costas de África noroccidental, ocupando las aguas de la costa sur de Marruecos, Mauritania y Senegal.

EXTRACCIÓN. Esta especie constituye el objetivo de una flota de arrastreros al fresco, denominados "bous", que tienen en Cádiz su puerto de base y descarga y frecuentan tanto el caladero mauritano como el marroquí meridional, y hasta 1987 el senegalés. Esta pesquería española de arrastre es, por tanto, la única especializada en la captura de merluzas del área anteriormente descrita.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un pez de menor valor comercial que la merluza, ya que tiene una textura arenosa y su carne no es tan sabrosa. Se comercializa fresca y congelada (entera, con o sin cabeza, en filetes, trozos y bloques). En fresco se distinguen tres categorías comerciales: carioca (hasta 30 cm), cerrada (30-40 cm), abierta (más de 40 cm). Las dos primeras se comercializan enteras y la última eviscerada, comercializándose las huevas por separado. En congelado se diferencian las mismas categorías que las mencionadas para la merluza.

ESPECIES SEMEJANTES. Con el nombre de merluza negra se conoce también a otras dos especies que se capturan con la misma flota de arrastreros que la merluza del Senegal:

MERLUZAS NEGRAS (*Merluccius cadenati*, Dautre 1960; *Merluccius polli*, Cadenat 1950). Son difíciles de distinguir de la merluza del Senegal y sus diferencias se basan en caracteres internos: número de branquias, existencia de manchas en la membrana hioyomandibular y forma del otolito sagita. Se distribuyen desde Mauritania hasta Angola, solapándose con la especie anterior en la zona norte, en aguas mauritanas y senegalesas. Se capturan entre los 100-1.000 m de profundidad. Acceden a nuestro mercado en fresco o congeladas. En las categorías de carioca y cerrada se comercializan, sin separarse por especies, *M.cadenati* y *M.senegalensis*, diferenciándose estas dos merluzas en la categoría de abierta. *M.polli* es de menor calidad y se comercializa dentro del tipo de cerrada por su menor talla.



Merluccius polli, Cadenat 1950



Orden Beryciformes

CLASE OSTEICHTHYES



PALOMETAS ROJAS

VERTEBRADOS
Palometas rojas



PALOMETA ROJA

ORDEN: Beryciformes.

FAMILIA: Berycidae.

Beryx decadactylus

Cuvier 1829

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre**

Código FAO: ALF

Código FROM: 2.1.14.01

Denominaciones locales por lonjas: En las costas atlánticas andaluzas esta especie es conocida como *palometa, palometa roja o reloj.*



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La palometa roja tiene el cuerpo alto, ovalado y, al igual que la cabeza, comprimido. Los ojos son relativamente grandes. La boca está arqueada y presenta una mandíbula inferior prominente. Las piezas operculares se hallan dentadas.

Posee una aleta dorsal que tiene 4 radios duros y 16-19 radios blandos. La aleta anal, con 3-4 radios duros y 24-31 radios blandos, muestra una forma alargada y estrecha. Las aletas pectorales son falciformes y la aleta caudal es ahorquillada.

El color del cuerpo es rojo vivo o naranja con reflejos violáceos sobre la superficie ventral. Los ojos son de color amarillo.

Puede llegar a medir hasta 61 cm, aunque lo habitual es que las tallas oscilen entre 25-40 cm de longitud.

HÁBITAT. Esta especie se sitúa cerca del fondo, entre 200-500 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. No se conoce mucho sobre su alimentación, pero parece que en su dieta aparecen invertebrados bentónicos (moluscos y crustáceos) y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. No se conocen datos sobre su reproducción.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de toda el litoral suratlántico, siendo capturada con frecuencia en las lonjas de Huelva, El Puerto de Santa María, Bonanza y Algeciras. No aparece en las capturas de la flota andaluza del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. No hay estadísticas sobre su producción en el litoral andaluz.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie bastante apreciada que se consume localmente, generalmente en fritura. Parte de las capturas del litoral se distribuyen a mercados del interior.

ESPECIES SEMEJANTES.

PALOMETA ROJA (*Beryx splendens*, Lowe 1834). Se diferencia de la especie *B. decadactylus* en que el cuerpo es menos profundo y los ojos son relativamente más pequeños. La coloración del dorso es rojo-anaranjada o rosácea y la del vientre es anaranjada. El interior de la boca y cavidad branquial son de color rojo brillante. Es muy frecuente encontrarla mezclada con las capturas de *Beryx decadactylus* en el puerto pesquero de Algeciras.



Orden Zeiformes

CLASE OSTEICHTHYES



SAN PEDRO Y AFINES

VERTEBRADOS
San Pedro y afines

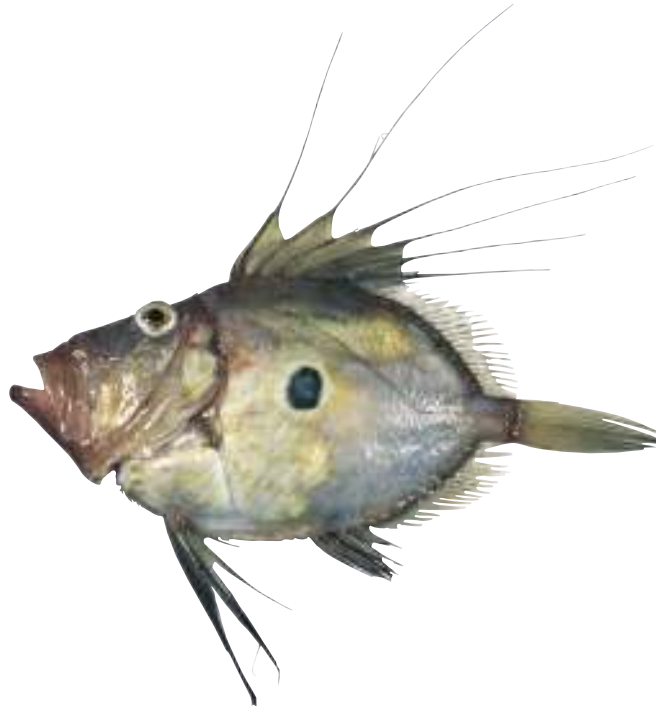


PEZ DE SAN PEDRO

ORDEN: Zeiformes.
FAMILIA: Zeidae.
Zeus faber
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: JOD
Código FROM: 2.1.15.01

Denominaciones locales por lonjas: Puede decirse que el único sitio donde localmente se conoce a esta especie con el nombre de *pez de San Pedro* es en Ayamonte, Barbate y Marbella. En el resto de localidades pesqueras andaluzas es más conocido como *pez gallo* (Barbate), *gallo Pedro* (Roquetas, Almería o Garrucha), *pámpano* (Garrucha) o simplemente *gallo* (Conil, Algeciras, Estepona y litoral onubense).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez de San Pedro tiene el cuerpo alto, ovalado y fuertemente comprimido. La cabeza es grande, con un perfil convexo o casi recto sobre el ojo. La boca es oblicua y protractil, con pequeños dientes cónicos en ambas mandíbulas. Sólo presenta escamas en la línea lateral. Posee una aleta dorsal que tiene 9-10 radios duros con unas prolongaciones largas y filamentosas y 21-25 radios blandos que llegan hasta el pedúnculo caudal. La aleta anal se caracteriza por presentar 3-5 radios duros y 20-24 radios blandos, que también llegan hasta la base del pedúnculo caudal. En la base de las aletas dorsal y anal existen una serie de escudos con varias espinas agudas. Las aletas pectorales, con 1 radio duro y 6-7 radios blandos, son cortas y redondeadas, mientras que las aletas ventrales son largas y grandes.

La coloración del cuerpo es verde grisácea con reflejos dorados y una mancha negra orlada de amarillo en el centro de los flancos. La membrana interrredial de las aletas pélvica y anal es de color negro y la de la aleta dorsal es verde oscuro.

Puede llegar a medir hasta 66 cm, aunque lo habitual es que las tallas oscilen entre 20-50 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive cerca del fondo o entre aguas, en profundidades de 50-150 m. Prefiere los sustratos blandos. Es un pez de hábitos solitarios.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de un amplio espectro de peces, especialmente peces gregarios y demersales. Los crustáceos también se incluyen en su dieta, aunque de manera secundaria.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce de junio a agosto en el norte de España e Islas Británicas. La puesta se produce en fondos rocosos, cuando los ejemplares alcanzan los 4 años de edad. Los huevos y las larvas son pelágicos.

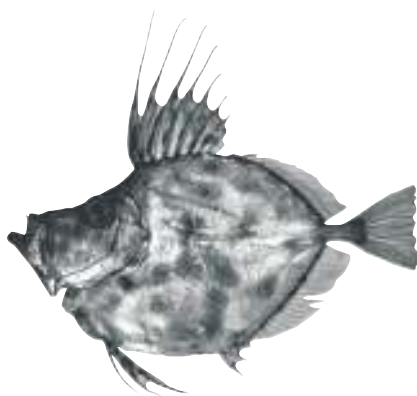
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de toda la costa andaluza, presentándose en casi todas las lonjas, aunque no en cantidades importantes. Recientemente se ha hecho menos común en nuestras costas que antaño.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y artes de enmalle. No hay estadísticas sobre su producción en el litoral andaluz.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es fina y sabrosa. Su comercialización es básicamente local, consumiéndose en fresco en las zonas pesqueras donde se captura.

ESPECIES SEMEJANTES.

SAN PEDRO PLATEADO (*Zenopsis conchifer*, Lowe 1852). Es otro zeiforme que aparece en lonja, aunque en escaso número y sólo en la región suratlántica y surmediterránea occidental, siendo más frecuente en los puertos pesqueros cercanos al Estrecho de Gibraltar (Algeciras, Barbate). Se le conoce como plateao o gallo plateao. Se diferencia del pez de San Pedro en los siguientes caracteres: el perfil de la cabeza sobre los ojos es cóncavo y la coloración del dorso es grisácea sin manchas negras en los flancos, aunque los ejemplares jóvenes pueden presentar puntos oscuros distribuidos a lo largo del cuerpo.



Zenopsis conchifer, Lowe 1852

CLASE OSTEICHTHYES



Orden Perciformes



PERCIFORMES O PECES TÍPICOS

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



LUBINA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Moronidae.
Dicentrarchus labrax
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, curricán

Código FAO: BSS

Código FROM: 2.1.16.05

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *lubina*, *robalo* o *róbalo*. En la provincia de Cádiz también recibe el nombre de *magallón* o *magallona*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La lubina tiene el cuerpo alargado, poco comprimido y robusto con grandes escamas. Su boca es protráctil y está provista de dientes dispuestos en bandas. El opérculo posee dos espinas planas características y el preopérculo está aserrado.

Las dos aletas dorsales están bien definidas y separadas a su vez en dos. La primera dorsal presenta 8-10 radios duros y la segunda tiene 1 radio duro y 12-13 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros de pequeño tamaño y 10-12 radios blandos. La aleta caudal está ligeramente bifurcada.

El color del dorso es gris plateado con reflejos azulados, los laterales son plateados y la zona ventral en ocasiones aparece teñida de amarillo. En la parte superior del opérculo presenta una mancha negruzca. Puede alcanzar tallas de 100 cm de longitud y pesar 10 kg, aunque la talla más habitual de captura oscila entre 25 y 55 cm.

HÁBITAT. Se trata de una especie pelágica costera de poca profundidad, aunque puede descender hasta los 100 m. Soporta cambios de salinidad grandes, por lo que a veces vive cerca de las desembocaduras de los ríos y algunas lagunas litorales. Es gregario en sus primeras fases de vida, transformándose en un pez solitario a medida que va creciendo. Sólo se reúnen en grupo los adultos en la época de reproducción y en ocasiones para atacar de manera coordinada los bancos de pequeños peces que se hallan entre aguas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces gregarios, crustáceos (camarones, cangrejos) y moluscos (sobre todo calamares), tratándose de una especie muy voraz. El régimen alimentario cambia con la talla de los ejemplares, así la dieta principal de los jóvenes son los crustáceos y la de los adultos son los peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de enero a marzo. Los machos alcanzan la madurez sexual a los dos años y las hembras a los tres años de edad. Los huevos son pelágicos. La presencia de postlarvas y juveniles ocurre en los meses de febrero a junio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Está presente en todo el litoral, aunque es escasa o irregular en las costas almeriense y granadina.



EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de arrastre, enmalle, palangre y curricán. Esta especie también es muy codiciada en la pesca submarina y por los pescadores deportivos, tanto desde costa como embarcación. Las lonjas de Bonanza, Algeciras y Huelva presentan un mayor volumen de capturas, con cerca del 70% del litoral andaluz, sobre todo en los meses invernales.

En la Bahía de Cádiz se cultiva esta especie en esteros, donde se captan estadios juveniles por las compuertas y se engordan de manera extensiva durante dos años, hasta que alcanzan el tamaño comercial. También es objeto de cultivo en Huelva, Málaga, Almería, Granada y Sevilla. La producción de esta especie mediante acuicultura en Andalucía en 1998 supuso 300 toneladas de ejemplares adultos (fase de engorde) y 800.000 unidades de larvas y juveniles (fase de criadero).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa casi exclusivamente en fresco debido a su alto valor comercial, distribuyéndose fácilmente a restaurantes locales. Los grandes mercados del interior suelen abastecerse de lubinas procedentes de cultivos intensivos en estanques y jaulas marinas, ya que de esta manera se atenúa la marcada estacionalidad de la especie. Las tallas de las lubinas de cultivo son algo menores y más homogéneas que las de los ejemplares salvajes.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



BAILA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Moronidae.
Dicentrarchus punctatus
Bloch 1792

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, curricán
Código FAO: SPU
Código FROM: 2.1.16.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *baila*. En Roquetas también recibe el nombre de *bailaora*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La baila es menor que la lubina, pero de forma parecida. Se diferencia de ésta por los siguientes caracteres: cuerpo más rechoncho; dorso azulado cubierto de manchas negras, las cuales se extienden por los flancos; ojo de mayor tamaño; escamas más grandes; y espinas del opérculo más marcadas. Otra característica que diferencia a las dos especies es la disposición de los dientes en el vómer. Así, en la lubina estos dientes forman una banda y en la baila una placa en forma de ancla. Los ejemplares capturados raramente sobrepasan los 60 cm de longitud, pudiendo pesar hasta 7 kg.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que se encuentra tanto en fondos rocosos como arenosos, entre 2-15 m de profundidad. Puede vivir en aguas salobres y ocasionalmente en aguas dulces.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos (copépodos, isópodos, anfípodos, misidáceos, paleomónidos, etc.) y moluscos (gasterópodos y bivalvos), pero también come peces (aterínidos, anguilidos, góbidos, mugilidos, etc.). La dieta de los individuos jóvenes incluye crustáceos de pequeño tamaño, mientras que en la de los adultos son los peces y camarones las presas principales.

REPRODUCCIÓN. No se conoce mucho sobre su reproducción, aunque la presencia de postlarvas y juveniles (entre 12 y 48 mm) comprende desde abril a junio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. En el litoral andaluz es una especie poco frecuente en el Mediterráneo oriental, siendo más abundante en el Atlántico y Mediterráneo occidental (Algeciras y La Atunara).

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, palangre y curricán. El puerto pesquero de Conil de la Frontera es el que mayor volumen de capturas presenta de todo el litoral andaluz, aproximadamente 9 toneladas al año, lo que supone un 52% del total andaluz. Los desembarcos son máximos en invierno (diciembre, enero) y principios de la primavera (marzo).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada, aunque suele alcanzar precios más bajos que la lubina. Normalmente es comercializada por su propio nombre, sobre todo en Andalucía, aunque en ocasiones recibe el nombre de lubina.



MERO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Serranidae.
Epinephelus marginatus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, anzuelo

Código FAO: GPD
Código FROM: 2.1.16.06

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *mero*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El mero es un pez de aspecto robusto y macizo cubierto de pequeñas escamas pectinadas en el cuerpo y cicloides en la cabeza. En el maxilar y supermaxilar presenta también pequeñas escamas características de este género. Tanto sus ojos como su boca tienen grandes proporciones y en ambas mandíbulas poseen pequeños dientes puntiagudos que pueden moverse hacia atrás. El opérculo tiene tres espinas y el preopérculo está aserrado en su parte inferior.

La aleta dorsal tiene 11 radios duros y 13-16 radios blandos. La aleta anal presenta 3 radios duros y 8-9 radios blandos. Las aletas pectorales poseen un repliegue cutáneo escamoso en el borde superior de su base. La aleta caudal es ligeramente redondeada.

La coloración del cuerpo es marrón parduzca o rojiza con manchas blanquecinas o amarillentas en el dorso y laterales; y la zona ventral es amarillenta. La aleta dorsal está ribeteada de naranja y la caudal tiene un borde característico de color blanco.

Puede alcanzar tallas de 150 cm de longitud y pesar 50 kg, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 80 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica, básicamente litoral, característica de fondos rocosos y arenosos, prefiriendo zonas con cobertura de fanerógamas marinas. Se encuentra entre los 5 y 400 m de profundidad, aunque es más habitual entre los 8 y los 100 m. Evita durante el verano el traspasar la termoclina, desplazándose en invierno a profundidades mayores o bien migrando a otras zonas. Es una especie sedentaria y muy territorial.

ALIMENTACIÓN. Es un pez muy voraz que se alimenta de peces, crustáceos y moluscos (especialmente cefalópodos). Utiliza como táctica de caza el acecho, esperando escondido a sus potenciales presas desde cuevas y grietas.

REPRODUCCIÓN. Se trata de una especie hermafrodita protogínica que alcanza la madurez sexual a los cinco años y 40 cm aproximadamente (hembras) o a los 10 años y 80 cm (machos). Se reproduce en verano y los huevos son pelágicos.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra a lo largo de todo el litoral, aunque en la zona más occidental del Atlántico es menos frecuente.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, palangre y anzuelo, siendo muy apreciado para los submarinistas. Al ser una especie muy codiciada la presión pesquera a la que está sometido es muy fuerte, por lo que actualmente se ha hecho considerablemente rara. Anualmente se obtienen alrededor de 65 toneladas en nuestras costas. El máximo de capturas se produce entre febrero y septiembre, siendo los puertos de Algeciras y Conil de la Frontera los que obtienen un mayor volumen de pesca (75 y 13% del total andaluz respectivamente).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Está considerada como una especie de gran valor gastronómico y comercial. Su carne es semigrasa y muy apreciada, distribuyéndose fácilmente entre los restaurantes locales. En las pescaderías se encuentra en filetes y rodajas, aunque en gran parte de los casos corresponden a especies distintas. El mero auténtico se comercializa siempre en fresco.





FALSO ABADEJO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Serranidae.
Epinephelus alexandrinus
Valenciennes 1828

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, anzuelo

Código FAO: GPX

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *abadejo* o *falso abadejo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El falso abadejo presenta el cuerpo más alargado y comprimido que el mero, con la mandíbula inferior mayor que la superior. El preopérculo está aserrado en su borde posterior y el opérculo posee las tres espinas típicas de este género.

La coloración del cuerpo es parda con 5-6 rayas longitudinales que van perdiendo color según avanza la edad, pero que son muy llamativas en los ejemplares jóvenes. Éstos se caracterizan también por tener dos líneas oblicuas en la cabeza que los adultos no poseen y por presentar la aleta caudal redondeada, la cual termina transformándose en cóncava.

Puede alcanzar hasta 140 cm de longitud, pero no es habitual encontrar ejemplares de más de 80 cm.

HÁBITAT. Es una especie típica de fondos rocosos a profundidades no mayores de 50 m. Está menos ligada a los fondos que el mero. Cuando son jóvenes pueden reunirse en bancos considerables, siendo individuos solitarios y territoriales cuando son adultos.

ALIMENTACIÓN. El falso abadejo es un ictiófago estricto, ocupando nichos alimenticios distintos a los del mero, por lo que no hay competencia por el espacio ni por el alimento.

REPRODUCCIÓN. Especie hermafrodita proteroginica que alcanza la madurez sexual a los 5 años como hembra, para a partir de los 10 años comportarse como macho, aunque hay ejemplares que permanecen en esa condición hasta que alcanzan un tamaño considerable. Se reproduce en verano y los huevos son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra en el litoral atlántico andaluz oriental (desde Cádiz hasta el Estrecho de Gibraltar) y Mediterráneo más oriental, sobre todo en la costa almeriense.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, palangre y anzuelo. Se obtienen anualmente alrededor de 10 toneladas en nuestras costas, aunque en años de buena pesca las capturas pueden ascender hasta casi 250 toneladas. Almería, Barbate y Conil de la Frontera son los puertos pesqueros con mayor extracción, siendo poco relevantes las del resto de puertos andaluces. Los desembarcos de esta especie presentan una cierta estacionalidad, produciéndose el máximo entre julio y septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Junto a la cherna suele comercializarse como mero en restaurantes y mercados del interior. Se comercializa fresco, tanto en filetes como rodajas.





CHERNA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Serranidae.
Polyprion americanus
Schneider 1801

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, curricán
Código FAO: WRF
Código FROM: 2.1.16.03

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *cherná* en todo el litoral andaluz. En algunos puertos pesqueros de Cádiz (Barbate, Tarifa, Algeciras) y en el litoral mediterráneo andaluz los ejemplares de menos de 50 cm reciben el nombre de *romerete*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cherna es un serránido de cuerpo robusto y perfil alto, con escamas ctenoides que recubren todo el cuerpo. La cabeza es grande y está recorrida por una cresta longitudinal rugosa en el extremo superior del opérculo, poco visible en los individuos muy viejos. También posee una concavidad frente a los ojos muy característica. La mandíbula inferior es más larga que la superior y presenta un supermaxilar muy bien formado. Los dientes son pequeños, cónicos y se encuentran en ambas mandíbulas situados en varias hileras.

La aleta dorsal tiene 11 radios duros de altura creciente y 11-13 radios blandos. Las aletas pélvicas son más largas que las pectorales. El borde posterior de la aleta caudal es redondeado en los jóvenes y recto en los adultos.

La coloración de los adultos es marrón o gris azulada, mientras que los jóvenes son pardo-violáceos con manchas claras y oscuras. Las aletas impares están orladas de blanco.

Puede medir hasta 200 cm y pesar aproximadamente 80 kg.

HÁBITAT. Los adultos son bentónicos y viven en fondos rocosos y fangosos desde el litoral hasta los 1.000 m, preferentemente entre bloques rocosos a 100-200 m de profundidad. Los individuos jóvenes son epipelágicos y se les puede observar en grupos. En ocasiones suben a la superficie y permanecen debajo de tablones y otros objetos flotantes, donde pueden ser fácilmente capturados.

ALIMENTACIÓN. Es un pez muy voraz. Su dieta incluye pequeños peces, crustáceos y moluscos.

REPRODUCCIÓN. Se acerca a la costa durante el otoño y el verano para reproducirse. Los huevos son pelágicos y forman parte del plancton.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, aunque de manera puntual e irregular, no existiendo ningún patrón creciente de distribución.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, palangre, curricán y arrastre. El Puerto de Santa María es el puerto pesquero con mayor volumen de capturas, con un 76% del total andaluz. Los siguientes puertos en importancia son Algeciras, Tarifa y Almería, con un 22% del volumen de pesca total. Se captura, sobre todo, en invierno (noviembre y diciembre) y primavera (mayo y junio).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne semigrasa, blanca y consistente es muy apreciada. Se distribuye fácilmente entre los restaurantes locales donde suele servirse como mero.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



CABRILLA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Serranidae.
Serranus cabrilla
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre
Código FAO: CBR
Código FROM: 2.1.16.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *cabrilla* en los puertos de Ayamonte, Chipiona y Algeciras y como *cabra* en Barbate. Es frecuente que reciba otros nombres como *vaca*, *vaquita* o *vaqueta*. En algunos puertos onubenses se llama a esta especie *bodión*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Este serránido se caracteriza por tener un cuerpo alargado con el pedúnculo caudal marcado y por presentar la aleta caudal ligeramente ahorquillada. Su boca es grande, con la mandíbula inferior mayor que la superior y con dientes pequeños. El opérculo tiene tres espinas planas. Presenta una sola aleta dorsal con 9-10 radios duros y 13-15 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 7-8 radios blandos. Las aletas pelvianas se sitúan debajo de las escapulares.

El cuerpo es de color rojizo con siete a nueve rayas transversales marrones hasta la mitad del lateral, una raya blanca que se localiza desde la cabeza hasta la cola y rayas marrones, con dos bandas anaranjadas en ambos extremos, situadas en la mitad inferior del cuerpo. El vientre es claro y la cabeza posee 2-3 bandas anaranjadas. En la aleta caudal presenta unas manchas azuladas.

Esta especie no supera los 25 cm de longitud y 750 gramos de peso.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que prefiere los fondos rocosos entre 30 y 60 m de profundidad. Se han citado ejemplares a más de 500 m, pero son casos excepcionales.

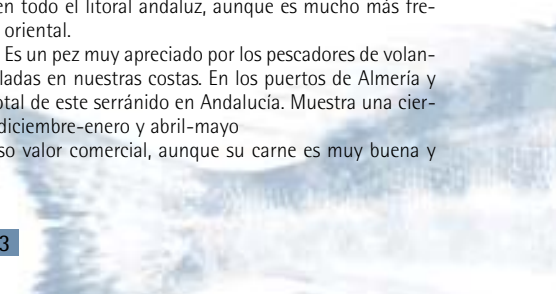
ALIMENTACIÓN. Es un voraz depredador básicamente visual que ataca a peces, crustáceos, poliquetos y moluscos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita que se reproduce de abril a julio, cuando adquiere una talla mínima de 15 cm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todo el litoral andaluz, aunque es mucho más frecuente en el Mediterráneo, sobre todo en el sector oriental.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Es un pez muy apreciado por los pescadores de volantín. Anualmente se obtienen alrededor de 18 toneladas en nuestras costas. En los puertos de Almería y Barbate se obtienen cerca del 98% de la captura total de este serránido en Andalucía. Muestra una cierta estacionalidad, produciéndose el máximo entre diciembre-enero y abril-mayo

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un pez de escaso valor comercial, aunque su carne es muy buena y apreciada.





SERRANO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Moronidae.
Dicentrarchus labrax
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre
Código FAO: BAS
Código FROM: 2.1.16.07

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *serrano* en Ayamonte, Málaga, Motril y Almería; *bodión*, en el litoral gaditano aunque en Chipiona recibe el nombre de *bodión de color* y en Conil de la Frontera el de *vaqueta*, *vaca* o *vaqueta de roca*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El serrano tiene el cuerpo alargado, cubierto de pequeñas escamas y con la cabeza puntiaguda. El preopérculo está aserrado y el opérculo presenta tres espinas planas.

La aleta dorsal tiene una escotadura intermedia entre su parte espinosa (10 radios) y la parte blanda (14-16 radios). La aleta anal posee 3 radios duros y 7-8 radios blandos. Las aletas escapulares y la caudal presentan el borde redondeado.

La coloración del dorso y parte de los flancos es rosada o marrón pálida con 5-7 líneas transversales de color marrón oscuro. Es característica la gran mancha azul que ocupa la parte ventral de los flancos. La cola y parte del pedúnculo caudal son de color amarillo. La cabeza está dibujada por numerosas líneas sinuosas azules y tiene a nivel del ojo una línea oscura longitudinal.

Este serránido rara vez supera los 25 cm de longitud.

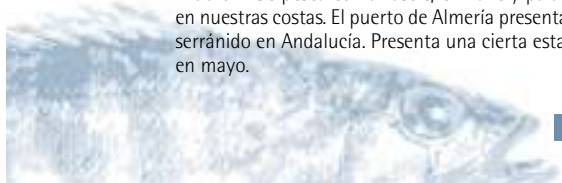
HÁBITAT. Es una especie típica del litoral que prefiere fondos rocosos de poca profundidad. Cuando se encuentra presente en la misma zona que la cabrilla tiende a ocupar aguas menos profundas para evitar la competencia interespecífica. Este pez es solitario y defiende su territorio tanto frente a posibles depredadores como ante otros individuos de su misma especie.

ALIMENTACIÓN. Es un voraz depredador básicamente visual que acecha camuflado en el fondo, atacando a peces, crustáceos, poliquetos y moluscos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita simultánea que se reproduce de marzo a agosto. Para desovar se acerca a la orilla y deposita los huevos (de 1 mm de diámetro, esféricos y transparentes) entre las piedras del fondo, donde quedan adheridos. Posteriormente flotan, al igual que las larvas que emergen de ellos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo, aunque es más abundante en el sector oriental del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Anualmente se obtienen alrededor de 10 toneladas en nuestras costas. El puerto de Almería presenta aproximadamente el 97% de las capturas totales de este serránido en Andalucía. Presenta una cierta estacionalidad con un máximo entre septiembre-diciembre y en mayo.





VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Tiene escaso valor comercial y raramente llega a los mercados interiores, consumiéndose sólo en los restaurantes de las localidades costeras donde se pesca.

ESPECIES SEMEJANTES.

MERILLO (*Serranus hepatus*, Linnaeus 1758). Es un serránido de pequeño tamaño, no sobrepasando los 12 cm de longitud. Presenta sólo 2-5 bandas laterales oscuras y una mancha negra a partir del último radio duro de la aleta dorsal. Tanto las aletas pélvicas como el inicio de la anal son negras. La cabeza tiene dibujada tres bandas amarillas y las espinas del preopérculo también son de este color. Vive en fondos de arena y fango cerca de la costa, a no más de 100 m de profundidad. Se reproduce de marzo a agosto, registrándose en la segunda mitad de otoño e invierno los individuos de menor talla (3,5-6 cm). Aparece en el Mediterráneo y Atlántico. Esta especie es conocida como merillo, bodión, borracho, lobito o pepe rapao.

SERRANO IMPERIAL (*Serranus atricauda*, Günther 1874). Es muy parecido a la cabrilla, diferenciándose fundamentalmente en la coloración. El dorso presenta una serie de bandas anchas oscuras alternadas con otras más estrechas de color amarillo-anaranjado. La aleta caudal, la anal y la parte posterior de la aleta dorsal muestran unas pequeñas manchas azules. Es de gran tamaño, pudiendo llegar a medir hasta 35 cm de longitud. Vive en fondos rocosos a no más de 90 m de profundidad. Esta especie es conocida como cabrilla o bodión.



Serranus hepatus, Linnaeus 1758



Serranus atricauda, Günther 1874



ANCHOVA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Pomatomidae.
Pomatomus saltator
Linnaeus 1766

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: BLU
Código FROM: 2.1.17.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *anchova* en el litoral onubense. En el litoral gaditano es generalmente llamada *chova* y, más localmente, *ajoa* en la Bahía de Cádiz. En la Bahía de Málaga recibe el nombre de *chova* o *sargana* (ejemplares de pequeño tamaño).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La anchova posee un cuerpo alargado y comprimido cubierto con pequeñas escamas. La cabeza es grande con la boca en posición terminal. La mandíbula inferior es un poco más prominente que la superior y presenta dientes afilados que también aparecen en vómer y palatinos. Posee una espina aplanada en el opérculo.

La segunda dorsal, con 1 radio duro y 23-28 radios blandos, es más alta que la primera dorsal, la cual presenta 7-8 radios blandos. La aleta anal, con 2 radios duros y 23-27 radios blandos, es similar en tamaño y forma a la segunda dorsal. La aleta pectoral es corta, no alcanzando el origen de la segunda dorsal. La aleta caudal es ahorquillada.

La coloración del dorso es gris-verdosa, mientras que los flancos y la superficie ventral son de color plateado. En la base de la aleta pectoral tiene una mancha negra que es más grande en los individuos jóvenes. Puede alcanzar hasta 110 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 40-60 cm.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que habita en la plataforma continental, desde unos pocos metros hasta 200 m de profundidad. Es una especie migradora y gregaria que puede formar grandes bancos. Las formas juveniles pueden penetrar en estuarios y lagunas litorales.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces e invertebrados, sobre todo crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de julio a septiembre, cuando la temperatura del agua supera los 25°C. Los huevos y larvas presentan un comportamiento pelágico. Cuando eclosionan los huevos aparecen unas larvas de 2-2,4 mm de longitud que viven entre 20-100 m de profundidad.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque es más abundante en el suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y artes de enmalle. Se extrae anualmente cerca de 1.400 toneladas, concentrándose el 99% de la producción en el litoral suratlántico. El Puerto de Santa María y Bonanza son los puertos pesqueros con mayor volumen de capturas (94% del total de Andalucía, más de 1.300 toneladas anuales). Existe una estacionalidad en la pesca, con máximos en los meses de julio a septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne no es totalmente blanca, sino grisácea y su sabor es diversamente apreciado. Su consumo es casi exclusivamente local. Se comercializa en fresco o congelada.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



JUREL

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Carangidae.
Trachurus trachurus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Cerco, arrastre, enmalle
Código FAO: HOM
Código FROM: 2.1.18.02

Denominaciones locales por lonjas: El nombre común de *jurel* es el más utilizado para designar a esta especie. Sin embargo, otras especies similares pueden recibir este mismo nombre. Así, es frecuente en el litoral andaluz denominar a las especies *Trachurus trachurus* y *Trachurus picturatus* como *jurel negro*; a *Caranx hippos* como *jurel amarillo* y, de forma particular, como *jurel dorado* en Tarifa y Algeciras. La especie *Caranx rhonchus* pertenece a la misma familia que las especies del género *Trachurus* y es similar a ellos. Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz con el nombre de *jurela*. En el litoral onubense y en algunos puertos gaditanos, como Rota o Barbate, también se utiliza el término de *chicharro* para designar a los individuos del género *Trachurus*, especialmente si se trata de ejemplares pequeños. Más particularmente aún, en Chipiona se emplea el nombre de *jurel* para *Trachurus picturatus* y *Trachurus trachurus*. Sin embargo, en la Bahía de Málaga se le llama *chicharro* a lo que en la mayoría de las otras costas se conoce como *jurel negro*, es decir, a las especies *Trachurus trachurus* y *Trachurus picturatus*.



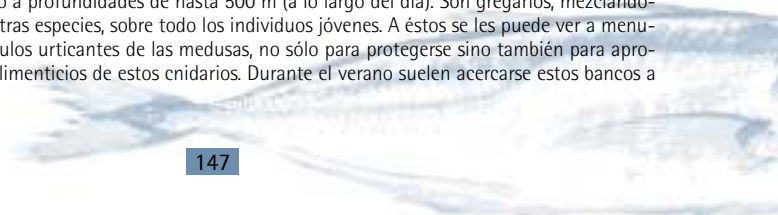
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El jurel tiene el cuerpo alargado, fusiforme, ligeramente comprimido y con el perfil frontal afilado. Presenta escamas pequeñas y es característica su línea lateral, que se encuentra en la parte anterior del dorso y se extiende desde el opérculo hasta el final de la primera aleta dorsal espinosa, donde desciende bruscamente para situarse a la altura media del cuerpo. Las escamas de la línea lateral (64-76) son grandes y terminadas en punta. También posee una línea lateral accesoria que empieza desde la primera aleta dorsal hasta los radios 23-31 de la segunda dorsal. Los ojos son grandes y tienen un párpado adiposo bien desarrollado.

Presenta dos aletas dorsales, la primera con 8 radios duros (el primero un poco más separado del resto) y la segunda con 1 radio duro y 29-33 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros, tras los que se disponen 1 radio duro y 24-29 radios blandos un poco más separados.

La coloración del dorso y la cabeza es grisácea o verde-azulada con una pequeña mancha negra en el borde superior del opérculo. Los flancos y el vientre son más claros, con reflejos plateados.

La talla máxima que puede alcanzar es de 60 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Se trata de una especie nectobentónica que puede encontrarse tanto cerca de la superficie del mar (durante la noche) como a profundidades de hasta 500 m (a lo largo del día). Son gregarios, mezclándose con frecuencia con otras especies, sobre todo los individuos jóvenes. A éstos se les puede ver a menudo debajo de los tentáculos urticantes de las medusas, no sólo para protegerse sino también para aprovecharse de los restos alimenticios de estos cnidarios. Durante el verano suelen acercarse estos bancos a la costa.





ALIMENTACIÓN. La dieta de estos carángidos es estrictamente carnívora, alimentándose de zooplancton, peces pelágicos, crustáceos y moluscos cefalópodos. Por la noche se acercan a la superficie en busca de sus presas potenciales.

REPRODUCCIÓN. El período reproductor en el Mediterráneo tiene lugar cerca de la costa a lo largo de la primavera y el verano. Los huevos son pelágicos, así como las larvas, las cuales se caracterizan por presentar espinas en el preopérculo y una cresta encima de la cabeza que desaparecen en la fase juvenil.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, apareciendo en todas las lonjas del litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. En el litoral andaluz se pescan más de 4.000 toneladas de jurel (seis especies de los géneros *Trachurus* y *Caranx*) sobre todo con cerco, arrastre y artes de enmalle. Isla Cristina, El Puerto de Santa María, Algeciras, Estepona y Adra son los puertos pesqueros que mayor volumen de capturas registran en Andalucía (aproximadamente un 55% del volumen total, cerca de 2.500 toneladas). Los desembarcos no presentan un marcado carácter estacional, aunque son mayores de marzo a octubre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. El jurel no posee una importancia económica muy elevada, ya que su carne, de sabor fuerte, no es muy apreciada para el consumo humano. No sólo se consume localmente sino que se exportan a otras regiones españolas y portuguesas. Se comercializa fresco y congelado (entero), salado y seco, ahumado y en conserva (sobre todo los ejemplares pequeños). También se utiliza este pescado para su transformación en piensos destinados a la alimentación animal.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



JUREL MEDITERRÁNEO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Carangidae.
Trachurus mediterraneus
Steindachner 1868

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Cerco, arrastre, enmalle
Código FAO: HMM

Denominaciones locales por lonjas: Recibe generalmente en el litoral andaluz el nombre de *jurel*, *jurel blanco*, *jurel malagueño* o *jurelito*. En Chipiona se emplea el nombre de *chicharro* para designar a esta especie.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El jurel mediterráneo tiene el cuerpo aplanado lateralmente. Las escamas (75-79) de la línea lateral son más pequeñas que las del jurel y la línea lateral accesoria finaliza entre el octavo radio duro de la primera aleta dorsal y el tercer radio blando de la segunda dorsal. Los ojos son grandes con párpados adiposos bien desarrollados. La mandíbula superior es moderadamente ancha y se extiende por debajo del borde anterior del ojo.

Presenta dos aletas dorsales, la primera con 8 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 29-35 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros, tras los que se disponen 1 radio duro y 26-39 radios blandos un poco más separados.

La coloración de la parte superior del cuerpo es gris oscura o verde-azulada. La cabeza, flancos y el vientre son de color blanquecino o plateado. Presenta una pequeña mancha en el borde superior del opérculo. Puede llegar a medir hasta 60 cm de longitud, pero la talla habitual de captura no suele superar los 50 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive cerca del fondo a profundidades entre 40 y 500 m, pudiéndose encontrar cerca de la superficie. Prefiere fondos fangosos y arenos fangosos. Durante el periodo migratorio se concentra en grandes grupos y en verano se acerca mucho a la costa para reproducirse, pudiendo penetrar en estuarios.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de peces (generalmente sardinas, boquerones, ...) y pequeños crustáceos.

REPRODUCCIÓN. El periodo reproductor de esta especie tiene lugar cerca de la costa durante la primavera y verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en aguas del Atlántico y Mediterráneo, apareciendo en todas las lonjas del litoral andaluz, aunque es más común en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca preferentemente con cerco, aunque puede aparecer en las capturas de arrastre y enmalle. Los datos estadísticos de producción aparecen en el apartado de extracción del jurel.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. El jurel mediterráneo alcanza un valor comercial considerablemente superior al del jurel, siendo muy apreciado no sólo localmente sino en otras regiones españolas y portuguesas. Se comercializa fresco y congelado, salado y seco, ahumado y en conserva.

ESPECIES SEMEJANTES.

JUREL DE ALTURA (*Trachurus picturatus*, T.E. Bowdich 1825). El cuerpo es más alargado que el del jurel. La línea lateral, con 93-100 escamas, es un poco mayor que la del jurel y la del jurel mediterráneo. La línea lateral accesoria termina entre el quinto y el décimo radio blando de la segunda aleta dorsal. La coloración de dorso es gris oscura o verde-azulada, mientras que el resto del cuerpo es de color plateado o blanquecino. Su distribución es similar a la del jurel mediterráneo.





JUREL AZUL (*Caranx crysos*, Mitchill 1815). El jurel azul tiene el cuerpo alargado y algo robusto. La línea lateral es casi recta con 46-56 escamas. Los ojos presentan un párpado adiposo poco desarrollado. Posee dos aletas dorsales, la primera con 8 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 22-25 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros, tras los que se disponen 1 radio duro y 19-21 radios blandos un poco más separados. La coloración del dorso es verde oliva o verde-azulada con una pequeña mancha negra en el borde superior del opérculo. Los flancos y el vientre son más plateados con reflejos dorados. La talla máxima que puede alcanzar es de 55 cm, aunque no suele sobrepasar los 35 cm de longitud. Vive en fondos no muy profundos de hasta 100 m. Se distribuye a lo largo del litoral mediterráneo, no presentándose en el litoral suratlántico.

JUREL REAL (*Caranx rhonchus*, E.Geoffroy Saint-Hilaire 1817). El cuerpo es similar a los jureles del género *Trachurus*, aunque el rostro es más agudo. Los párpados adiposos están bien desarrollados. La línea lateral tiene 30 escamas en la parte curva y 21-23 escutelos en la zona recta. La primera aleta dorsal, con 8 radios duros, tiene forma triangular y es más alta que el lóbulo inicial de la segunda dorsal, la cual tiene 1 radio duro y 28-32 radios blandos. La aleta anal presenta 2 radios duros y 26 radios blandos. Las aletas pectorales son largas y falciformes. El dorso es azul-verdoso con 3 bandas doradas horizontales y una pequeña mancha negra en el borde superior del opérculo. La región ventral es verde oliva claro o blanquecina. Es característica la mancha negra que presenta a lo largo del borde de los primeros radios de la segunda aleta dorsal. Se localiza a lo largo de todo el litoral andaluz, de los 30 m hasta los 50 m de profundidad cerca de la costa.

JUREL CABALLO (*Caranx hippos*, Linnaeus 1766). Es mayor y de cuerpo más alto que el resto de jureles. Los párpados adiposos están bien desarrollados. La línea lateral tiene 23-37 escutelos en la zona recta. La primera aleta dorsal, con 8 radios duros, tiene forma triangular y es más baja que el lóbulo inicial de la segunda dorsal, la cual tiene 1 radio duro y 19-22 radios blandos. La coloración del dorso es azul oscura o verde-azulada y la región ventral es plateada o dorada. Presenta una pequeña mancha en el borde superior del opérculo. En los individuos adultos puede presentarse una mancha oscura en las aletas pectorales. Vive en fondos de hasta 350 m de profundidad. Se distribuye a lo largo de todo el Mediterráneo y suratlántico.

JUREL DENTÓN (*Caranx dentex*, Bloch & Schneider 1801). Tiene el cuerpo alargado y algo robusto. El párpado adiposo está poco desarrollado. La línea lateral presenta una serie de escamas en la región curva y 20-32 escutelos en la parte recta. Presenta dos aletas dorsales, la primera con 8 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 24-26 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros, tras los que se disponen 1 radio duro y 22-23 radios blandos un poco más separados. La coloración del dorso es verde oliva o azul-verdosa con una pequeña mancha negra en el borde superior del opérculo. Los flancos y el vientre son plateados. La talla máxima que alcanza es 80 cm, aunque no suele sobrepasar los 40 cm de longitud. Se distribuye por todo el Mediterráneo, no presentándose en el litoral suratlántico.



Caranx rhonchus, E.Geoffroy Saint-Hilaire 1817



Caranx dentex, Bloch & Schneider 1801

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



PALOMETÓN

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Carangidae.
Lichia amia
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre
Código FAO: LEE
Código FROM: 2.1.18.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *palometón* o *palometa* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El palometón tiene el cuerpo alargado y comprimido, con escamas pequeñas por todo el cuerpo. La boca es grande, sobrepasando el borde posterior del ojo. Presenta una línea lateral con dos curvas pronunciadas, una a la altura de la aleta pectoral y otra a nivel de la aleta anal. Tiene dos aletas dorsales. La primera dorsal es muy baja y consta de 7 radios duros, mientras que la segunda dorsal, con 1 radio duro y 19-21 radios blandos, presenta los primeros radios más altos que el resto. La aleta anal es muy similar a la segunda dorsal, con 3 radios duros (los dos primeros se encuentran separados del resto) y 17-21 radios blandos. La aleta caudal es ahorquillada.

El color del dorso es marrón, mientras que los flancos y el vientre son de color plateado. Las aletas son pardas, menos los lóbulos más altos de la segunda dorsal y la anal que son negros. Los juveniles, con tallas de hasta 12 cm, poseen bandas marrones oscuras en los flancos.

Puede llegar a medir hasta 180 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 100 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica costera que vive hasta los 50 m de profundidad. Puede penetrar en los estuarios.

ALIMENTACIÓN. La dieta de este carángido es estrictamente carnívora, alimentándose de otros peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar cerca de la costa a lo largo de la primavera y el verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Atlántico y Mediterráneo, aunque las capturas más regulares se producen en los puertos de Chipiona, El Puerto de Santa María y Conil de la Frontera en el Atlántico y Garrucha en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre, obteniéndose cerca de 2 toneladas anuales en el litoral suratlántico. No presenta un marcado carácter estacional, aunque los desembarcos son mayores en invierno (noviembre) y primavera (mayo).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie apreciada, ya que su carne está considerada como muy sabrosa. En ocasiones se comercializa como palometa, incluyendo bajo esta denominación varias especies de carángidos y brámidos.



PÁMPANO BLANCO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Carangidae.
Trachinotus ovatus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, curricán, enmalle
Código FAO: POP

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *palometa* en el litoral andaluz. En Chipiona también recibe el nombre de *golondrina*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pámpano blanco tiene el cuerpo ovalado, alto y comprimido, con escamas pequeñas distribuidas a lo largo de todo el cuerpo. La boca es pequeña con numerosos dientes de pequeño tamaño. Presenta una línea lateral casi recta, con una pequeña curva a la altura de la aleta pectoral.

Tiene dos aletas dorsales. La primera dorsal es baja y consta de 6 radios duros (el primero se encuentra separado del resto), mientras que la segunda dorsal, con 1 radio duro y 23-27 radios blandos, presenta los primeros radios un poco más altos. La aleta anal es similar a la segunda dorsal, con 3 radios duros (los dos primeros ligeramente separados) y 22-25 radios blandos. La aleta caudal es ahorquillada.

El color del dorso es verde oscuro, con 3-5 manchas oscuras a la altura de la línea lateral. La superficie ventral y los flancos son plateados. Los lóbulos más altos de la segunda dorsal y la anal son negros.

Puede llegar a medir hasta 70 cm, aunque no suele sobrepasar los 35 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica costera que se reúne en grandes bancos cerca de la superficie.

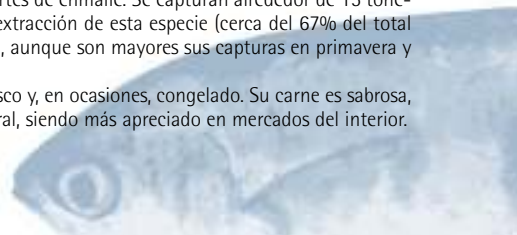
ALIMENTACIÓN. Su dieta es estrictamente carnívora, alimentándose de pequeños peces e invertebrados (crustáceos y moluscos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar cerca de la costa durante el verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Atlántico y el Mediterráneo, aunque las capturas más regulares se producen en los puertos de Huelva, Isla Cristina, Punta Umbría, Chipiona, Rota, El Puerto de Santa María, Conil de la Frontera y Barbate en el Atlántico; Algeciras, Málaga, Motril, Almería, Roquetas y Adra en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre, curricán y artes de enmalle. Se capturan alrededor de 15 toneladas anuales, siendo Algeciras el puerto con mayor extracción de esta especie (cerca del 67% del total andaluz). No presenta un marcado carácter estacional, aunque son mayores sus capturas en primavera y verano (de abril a julio).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco y, en ocasiones, congelado. Su carne es sabrosa, aunque su consumo no está muy extendido en el litoral, siendo más apreciado en mercados del interior.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



PEZ DE LIMÓN

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Carangidae.
Seriola dumerili
Risso 1810

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Palangre, arte claro, arrastre, enmalle,
curricán, moruna
Código FAO: AMB

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *pez limón* en el litoral gaditano y malagueño; en Chipiona también es conocido como *medregal*; y en el litoral almeriense como *lecha*, *seriola* (ejemplares grandes) o *lechilla* y *listao* (ejemplares pequeños).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez de limón presenta el cuerpo largo, aplanado lateralmente y cubierto de pequeñas escamas. La cabeza tiene un perfil redondeado y en ella se sitúan unos ojos pequeños y una boca grande, la cual termina en la vertical del centro del ojo.

Muestra dos aletas dorsales, la primera con 6-8 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 29-35 radios blandos. La aleta anal, un poco más corta que la segunda dorsal pero de forma similar, posee 2 radios duros y 18-20 radios blandos.

El color del dorso es azul o verdoso, el vientre es de color blanco y los flancos tienen reflejos dorados. Los juveniles se caracterizan por presentar 5 bandas verticales oscuras a lo largo del cuerpo.

Puede llegar a medir hasta 188 cm, pero su tamaño más habitual oscila entre 40 y 110 cm.

HÁBITAT. Se trata de una especie nectobentónica que puede encontrarse a poca profundidad cerca de la costa (durante el período reproductor, en primavera y verano) así como a profundidades de hasta 360 m (durante el invierno). Habitualmente vive entre 18 y 72 m. Puede formar grupos o nadar en solitario mezclándose con frecuencia con otras especies, sobre todo los individuos jóvenes. A éstos se les puede ver asociados a medusas, objetos flotantes o bancos de salemas.

ALIMENTACIÓN. La dieta de este carángido es estrictamente carnívora, alimentándose de peces y crustáceos.

REPRODUCCIÓN. El período reproductor tiene lugar a lo largo de la primavera y el verano cerca de la costa. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, aunque es más abundante en las lonjas del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. En el litoral andaluz se pescan más de 500 toneladas de pez de limón, sobre todo con palangre, arrastre, curricán, arte claro, artes de enmalle y moruna. Almería es el puerto pesquero con mayor volumen de capturas en Andalucía (aproximadamente un 96% del volumen total). Los desembarcos son mayores de julio a octubre, con máximos en septiembre y octubre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es bastante apreciada. Una parte de la captura se consume localmente y otra se distribuye a otros mercados como Madrid, Barcelona y Valencia.



LAMPUGA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Coryphaenidae.
Coryphaena hippurus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre, curricán
Código FAO: DOL
Código FROM: 2.1.19.01

Denominaciones locales por lonjas: En puertos de la costa almeriense, como Garrucha, se conoce a esta especie como *llampuga*. En la Bahía de Cádiz recibe el nombre de *dorá*, mientras que en Chipiona son más comunes los nombres de *pez limón* o *dorao*. En Ayamonte es conocida como *llampúa* y en Isla Cristina como *pez lirio*. En Algeciras y Barbate se le suele denominar bajo el nombre de *emperador*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La lampuga tiene el cuerpo alargado, comprimido y cubierto de pequeñas escamas. Los jóvenes presentan el perfil de la cabeza ligeramente convexo, mientras que en los adultos se vuelve casi recto. La boca es grande y está dotada de numerosos dientes de pequeño tamaño. Presenta una línea lateral casi recta, con una pequeña curva a la altura de la aleta pectoral. La aleta dorsal, con 58-66 radios blandos, tiene su origen a la altura del extremo posterior del ojo y termina en el pedúnculo caudal. La aleta anal, con 1 radio duro y 26-30 radios blandos, se localiza desde el ano hasta la aleta caudal. Las aletas pélvicas pueden esconderse y plegarse en un surco. La aleta caudal es ahorquillada.

El color del dorso es verde-azulado y los flancos y la superficie ventral son plateados con manchas doradas y oscuras. Los jóvenes presentan 10 bandas oscuras en los flancos y en las aletas dorsal y anal.

Puede llegar a medir hasta 200 cm, aunque no suele sobrepasar los 100 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica oceánica, aunque puede encontrarse también en zonas cercanas a la costa. En ocasiones se une a otros bancos de peces y a embarcaciones, pudiéndose encontrar también bajo objetos flotantes.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces pelágicos, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en primavera y verano. Los huevos y larvas son pelágicos. Su crecimiento es muy rápido, ya que este pez no supera los tres años de vida.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y Atlántico, aunque es una especie poco frecuente en las lonjas andaluzas. Sus capturas son más habituales en los puertos pesqueros de Ayamonte, Huelva, Chipiona, Algeciras, Barbate, Motril y Garrucha.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre y curricán. Se suelen capturar anualmente de 20 a 30 kg en el litoral andaluz, siendo Algeciras y Motril los puertos con mayor volumen de pesca (cerca del 90% del total andaluz). Las capturas en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en el Mediterráneo es especialmente abundante durante los meses cálidos, desde la primavera hasta finales de verano.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su comercialización es muy escasa y su consumo es básicamente local.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



JAPUTA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Bramidae.
Brama brama
Bonnaterre 1788

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre, cerco, arrastre
Código FAO: POA
Código FROM: 2.1.20.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *japuta* en todo el litoral andaluz. También es conocida bajo el nombre comercial de *palometa* o *palometa negra*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La japuta es un pez con el cuerpo alto, ovalado, con la cabeza comprimida lateralmente y con el perfil muy redondeado. Es característica la forma arqueada de la boca. La línea lateral es apenas perceptible en los adultos.

La aleta dorsal, con 35-38 radios blandos, se origina a la altura de la inserción de la aleta pectoral y presenta un lóbulo en su parte anterior. La aleta anal, con 29-32 radios blandos, es similar en tamaño y forma a la aleta dorsal, iniciándose a la altura de la mitad del lóbulo de esta aleta. La caudal es ahorquillada y la aleta pectoral es bastante larga.

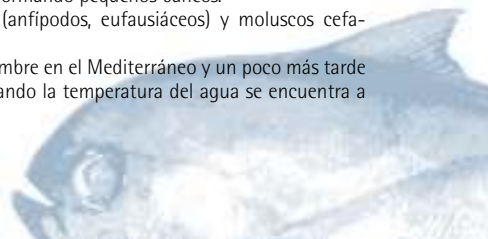
La coloración del cuerpo es negro-plateada, con el borde de las aletas anal y dorsal más oscuro. Las aletas pectorales y el margen ocular tienen un ribete dorado.

Puede llegar a medir hasta 70 cm, aunque la talla habitual de captura oscila entre 40 y 55 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica de aguas oceánicas templadas a cálidas (12-24°C) que vive entre los 50 y 400 m, aunque en ocasiones puede llegar hasta los 2.500 m de profundidad. Presenta migraciones estacionales ligadas a cambios en la temperatura del agua. En invierno vive en aguas profundas, ascendiendo y acercándose a la costa durante el verano. Se mueve en grupos, formando pequeños bancos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces, crustáceos (anfípodos, eufausiáceos) y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en agosto y septiembre en el Mediterráneo y un poco más tarde en el Atlántico. La puesta se realiza en aguas oceánicas cuando la temperatura del agua se encuentra a temperaturas superiores a 20°C.





DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie más común en las pesquerías del Estrecho de Gibraltar (Algeciras, Tarifa y Barbate). En el Mediterráneo los puertos con mayor volumen de pesca son Motril y Garrucha, considerándose una especie poco frecuente en el resto del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, cerco y palangre. Se suelen capturar entre 1.000-1.400 toneladas anuales en el litoral andaluz, siendo Algeciras y Tarifa los puertos con mayor volumen de pesca (cerca del 98% del total andaluz). Los desembarcos en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en verano (julio y agosto) son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco y congelada (entera o en filetes). La japuta es un pescado graso, cuya carne blanca es apreciada y sabrosa, destinándose parte de sus capturas a mercados del interior.

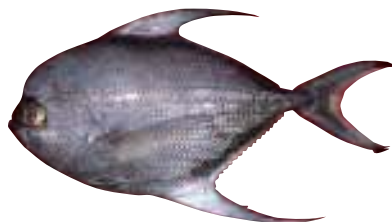
ESPECIES SEMEJANTES. Bajo la denominación de palometa se comercializan, sobre todo en los mercados del interior, varias especies además de las anteriormente descritas:

PALOMETA (*Taractes asper*, Lowe 1843). Se diferencia de la japuta en que presenta una hendidura a la altura de los ojos que hace que el hocico sea puntiagudo y no redondeado. La boca es grande y muy oblicua. Se captura frecuentemente en Algeciras.

PALOMETA (*Taractichthys longipinnis*, Lowe 1843). Es muy parecida a la japuta, aunque su tamaño es mucho mayor, pudiendo alcanzar hasta 100 cm de longitud. Las aletas dorsal y anal presentan los primeros radios muy alargados y la aleta pectoral posee los radios anteriores mucho más largos que los posteriores. Es menos frecuente en las lonjas que el resto de las palometas, siendo Algeciras el puerto que presenta un mayor número de capturas.



Taractes asper, Lowe 1843



Taractichthys longipinnis, Lowe 1843

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



BURRO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Haemulidae.
Plectorhinchus mediterraneus
Guichenot 1850

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre
Código *FAO:* GBR
Código *FROM:* 2.1.56.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *borriquete* o *burro* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El burro es un pez alto, alargado y la cabeza es pequeña con relación al cuerpo. La boca es de pequeño tamaño, no llegando al borde anterior del ojo y es ligeramente oblicua. El preopérculo tiene el borde aserrado.

La aleta dorsal, con 11-12 radios duros y 17-19 radios blandos, se origina a la altura del preopérculo. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos. La aleta caudal se encuentra ligeramente ahorquillada.

La coloración del cuerpo es plateada con reflejos violáceos. Puede llegar a medir hasta 80 cm, aunque la talla habitual de captura oscila entre 30 y 60 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive cerca de fondos arenosos y fangosos desde los 10 m hasta los 150 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados marinos bentónicos y zooplancton.

REPRODUCCIÓN. No hay datos sobre la reproducción de esta especie.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y en el Atlántico, siendo una especie más común en las pesquerías cercanas al Estrecho de Gibraltar (Conil de la Frontera y Barbate). Es una especie poco frecuente en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Se suelen capturar entre 100-140 toneladas anuales en el litoral andaluz, siendo Conil de la Frontera el puerto con mayor volumen de pesca (cerca del 63% del total andaluz). Las capturas en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en primavera (abril y mayo) e invierno (diciembre y enero) son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su comercialización, tanto para consumo humano como para la fabricación de harina de pescado, no presenta gran importancia. Su carne es sabrosa y muy apreciada en las zonas pesqueras donde se captura, especialmente en el litoral gaditano, donde su consumo en fresco es muy frecuente.



ESPECIES SEMEJANTES. En las lonjas andaluzas, sobre todo en las del litoral suratlántico, se pueden encontrar otras dos especies pertenecientes a la misma familia que el burro:

BURRO BOCA DE ORO (*Parapristipoma humile*, Bowdich 1825). Se diferencia del burro en el número de radios duros y blandos de la aleta dorsal (13 radios duros y 15 radios blandos) y la anal (3 radios duros y 7 radios blandos). Presenta la boca grande, oblicua y con terminación a la altura de la pupila del ojo. El color del dorso es marrón con el vientre plateado. Sólo se captura en las lonjas del litoral suratlántico.

BURRO LISTADO (*Parapristipoma octolineatum*, Valenciennes 1833). Se diferencia del burro en el número de radios duros y blandos de la aleta dorsal (13 radios duros y 14-15 radios blandos) y la anal (3 radios duros y 7 radios blandos). Presenta la boca grande, oblicua y con terminación a la altura de la pupila del ojo. El color del dorso es marrón-violáceo con 4 líneas longitudinales azules en el dorso y flancos. Se captura tanto en las lonjas del Mediterráneo (Fuengirola) como en las del litoral suratlántico (Huelva, El Puerto de Santa María, Chipiona y Bonanza). En Chipiona se conoce a esta especie con el nombre de meje.



Parapristipoma humile, Bowdich 1825



Parapristipoma octolineatum, Valenciennes 1833

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



RONCADOR

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Haemulidae.
Pomadasys incisus
Bowdich 1825

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre
Código FAO: BGR

Denominaciones locales por lonjas: En todo el litoral andaluz se conoce a esta especie como *roncadador* o *roncaor*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El roncadador presenta el cuerpo alto y la cabeza alargada. La boca es pequeña, ligeramente oblicua y no llega al borde anterior del ojo. El preopérculo es cóncavo con el borde ligeramente aserrado.

El nombre de roncadador se debe al ronquido o gruñido que este pez emite al salir del agua y que es producido por el frotamiento o rechinamiento de sus dientecillos faríngeos.

La aleta dorsal, con 12 radios duros y 16 radios blandos, se origina a la altura del inicio de la aleta pectoral. La aleta anal tiene 3 radios duros y 11-13 radios blandos. La aleta caudal se encuentra ligeramente ahorquillada.

La coloración del cuerpo es parda con el vientre plateado. Presenta una mancha oscura en la parte anterior del preopérculo.

Puede llegar a medir hasta 35 cm, aunque la talla habitual de captura oscila entre 20 y 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive cerca de fondos arenosos o rocosos desde pocos metros de profundidad hasta los 50 m. Los jóvenes son preferentemente litorales, mientras que los adultos se encuentran mar adentro.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados marinos bentónicos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en verano.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y en el Atlántico, siendo una especie más común en los puertos pesqueros gaditanos y onubenses. Es una especie poco frecuente en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Se suelen capturar cerca de 80 toneladas anuales, siendo Huelva e Isla Cristina los puertos con mayor volumen de pesca (cerca del 82% del total andaluz). Las capturas en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en primavera y verano (mayo-agosto) son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne se considera sabrosa, aunque su consumo, en fresco, se limita a las zonas pesqueras donde se captura.



CORVINA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sciaenidae.
Argyrosomus regius
Asso 1801

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre, curricán

Código FAO: MGR
Código FROM: 2.1.21.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *corvina* en todo el litoral andaluz. En el litoral onubense y gaditano llaman *corvinata* a los ejemplares pequeños. En Rota a las corvinas de pequeño tamaño se les conoce como *pardillejas*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La corvina presenta el cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Posee escamas grandes y ctenoides en todo el cuerpo, excepto en algunas partes de la cabeza donde son pequeñas y cicloides. La boca es terminal con dientes pequeños dispuestos en varias series. En la mandíbula superior los dientes más grandes se disponen en la zona anterior, mientras que en la mandíbula inferior éstos se sitúan posteriormente o entre los dientes pequeños. El otolito y la vejiga natatoria, como en el resto de los esciénidos, están muy desarrollados. Los machos pueden emitir unos sonidos muy fuertes gracias a la vejiga natatoria, lo que permite localizar los bancos de corvina a gran distancia. La aleta dorsal está dividida en dos por una hendidura: la parte anterior está formada por 9-10 radios duros y la posterior por 1 radio duro y 26-29 radios blandos. La aleta caudal está truncada o tiene forma de S. El color del cuerpo es gris-plateado, más oscuro en el dorso y con reflejos pardos en los flancos. Las aletas son pardo-rojizas. Cuando está recién pescado se puede observar el color amarillo-anaranjado del interior de su boca.

Puede llegar a medir más de 200 cm, aunque la talla habitual de captura no suele sobrepasar los 50 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica, propia de fondos arenosos someros, aunque puede alcanzar los 200 m de profundidad. Al ser una especie eurihalina puede presentarse en las desembocaduras de los ríos y lagunas estuáricas. Es gregaria, desplazándose en pequeños grupos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces (clupeidos, mugilidos) y crustáceos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en verano (de abril a julio en la región surmediterránea), congregándose en grandes grupos para desovar.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todo el litoral, aunque es mucho más frecuente en el Atlántico occidental y es escasa en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, palangre y curricán. Es un pez muy apreciado por los pescadores deportivos. Anualmente se extraen alrededor de 250 toneladas en nuestras costas. Los puertos de Huelva, El Puerto de Santa María y Chipiona presentan, aproximadamente, el 70% de las capturas totales en Andalucía. Los desembarcos presentan una cierta estacionalidad, produciéndose el máximo entre mayo-junio y enero-febrero.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se trata de una especie muy apreciada por la excelente calidad de su carne. De notable importancia económica, se distribuye a restaurantes locales y, en menor medida, a mercados del interior. Se comercializa fresca y congelada (entera o eviscerada) y en conserva.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



CORVALLO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Moronidae.
Dicentrarchus labrax
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre, palangre
Código FAO: CBM

Denominaciones locales por lonjas: En Isla Cristina y Tarifa esta especie recibe el nombre de *corvinato*; en algunos puertos del litoral onubense se conoce como *verrugato*; en Rota es conocido como *verrugato negro*; en Chipiona le llaman *corval de piedra* y a lo ejemplares de pequeño tamaño *piojosos* (debido a la presencia de parásitos); en Conil de la Frontera se le conoce bajo el nombre de *corval* o *corváy* y en Barbate como *corva*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El corvallo presenta el cuerpo alto y comprimido, con el perfil ventral casi recto y arqueado de la cabeza a la cola. Posee escamas grandes y ctenoides en todo el cuerpo, excepto en algunas partes de la cabeza donde son pequeñas y cicloides. La línea lateral es completa, siguiendo el perfil de la espalda. La boca es terminal y en ambas mandíbulas se disponen en varias series los dientes que son de pequeño tamaño. El otolito y la vejiga natatoria, como en el resto de los esciéndidos, están muy desarrollados.

La aleta dorsal está dividida en dos por una hendidura: la parte anterior está formada por 10-11 radios duros y la posterior por 1 radio duro y 23-26 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros y 7 radios blandos. La aleta caudal es redondeada o truncada.

El color del cuerpo es gris oscuro o marrón oscuro. La parte anterior de la cabeza es negra con tintes violáceos. La parte posterior de la aleta caudal y la dorsal tienen el borde negro. Las aletas pectorales y la anal son negras con el borde blanco.

Puede llegar a medir más de 75 cm, aunque la talla habitual de captura no suele sobrepasar los 35-45 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica, propia de fondos rocosos, que vive a poca profundidad (5-30 m), aunque en ocasiones puede alcanzar los 180 m. Es un pez de hábitos gregarios, desplazándose en pequeños grupos (5-30 individuos). Se activa por la noche, permaneciendo el resto del día estático cerca de su refugio (oquedades o pequeñas cuevas).

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos y, ocasionalmente, de poliquetos, moluscos, equinodermos, algas y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce de mayo a agosto. Alcanza la madurez sexual a los 30 cm de longitud. Los huevos y larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todo el litoral, aunque es más frecuente en el Atlántico occidental y es escasa en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Es un pez muy apreciado por los pescadores deportivos. Se extraen anualmente cerca de 10 toneladas. El puerto de Rota presenta aproximadamente el 80% de las capturas totales en Andalucía, las cuales tienen una cierta estacionalidad con un máximo entre agosto y septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se trata de una especie muy apreciada por la excelente calidad de su carne. Su consumo es básicamente local.

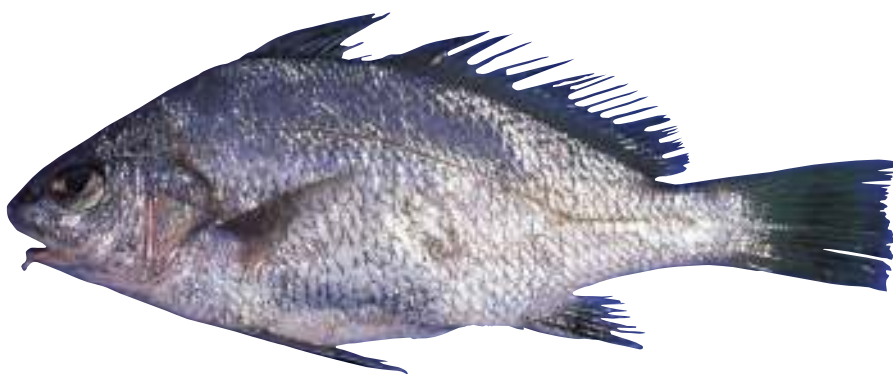


VERRUGATO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sciaenidae.
Umbrina cirrosa
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre
Código FAO: COB
Código FROM: 2.1.21.02

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral onubense esta especie se conoce como *verrugato de piedra* (Ayamonte), *corvinato* (Isla Cristina) o *verrugato*. En el litoral gaditano es conocido como *corval* o *corvá* (Rota), *sanrafael* (Chipiona), *comba* (Conil de la Frontera), *corvao* (Barbate) y *corvinato* (Tarifa).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El verrugato presenta el cuerpo alargado, comprimido y con el perfil arqueado. Posee escamas grandes y ctenoides en todo el cuerpo, excepto en el pecho y parte anterior y suborbital de la cabeza donde son pequeñas y cicloides. La boca es terminal con la mandíbula superior más larga que la inferior y con un pequeño barbillón en el extremo inferior de ésta. El otolito y la vejiga natatoria, como en el resto de los esciénidos, están muy desarrollados.

La aleta dorsal está dividida en dos por una hendidura: la parte anterior está formada por 9-10 radios duros y la posterior por 1 radio duro y 23-25 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros y 7-8 radios blandos. La aleta caudal es redondeada o se encuentra truncada.

El color del cuerpo es gris-verdoso o marrón oscuro, aclarándose hacia la región ventral. Los flancos presentan unas bandas doradas oblicuas.

Puede llegar a medir más de 70 cm, aunque no suele superar los 40 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica, propia de fondos blandos, que vive a poca profundidad cerca de la costa, aunque en ocasiones puede alcanzar los 100 m. Los juveniles son frecuentes en desembocaduras de ríos y estuarios.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos, poliquetos, crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en primavera y verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todo el litoral, aunque es más frecuente en el Atlántico occidental y es una especie escasa en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de enmalle y palangre. Anualmente se obtienen alrededor de 5 toneladas de verrugatos en nuestras costas. El puerto de Conil de la Frontera presenta el 88% de las capturas totales en Andalucía, las cuales presentan una cierta estacionalidad, con un máximo entre julio y agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es moderadamente apreciada. El consumo de esta especie es básicamente local, especialmente en puertos del litoral gaditano.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



VERRUGATO DE CANARIAS

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sciaenidae.
Umbrina canariensis
Valenciennes 1843

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre
Código FAO: UCA

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral onubense esta especie es conocida con el nombre de *verrugato de fango* (Ayamonte) o *verrugate* (Huelva). En el litoral gaditano recibe el nombre de *corvá negra* (Barbate), *moro negro* (Chipiona) o *negro* (Conil de la Frontera).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El verrugato de Canarias presenta el cuerpo alto y comprimido, con el perfil dorsal arqueado y el del vientre casi recto. Posee escamas grandes y ctenoides en todo el cuerpo, excepto en el pecho y parte anterior y suborbital de la cabeza donde son pequeñas y cicloides. La boca es terminal con la mandíbula superior más larga que la inferior y con un pequeño barbillón en el extremo inferior de ésta. El otolito y la vejiga natatoria, como en el resto de los esciéndidos, están muy desarrollados. La aleta dorsal está dividida en dos por una hendidura: la parte anterior está formada por 10 radios duros y la posterior por 1 radio duro y 27-31 radios blandos. La aleta anal es corta y tiene 2 radios duros y 7-8 radios blandos. La aleta caudal es redondeada o truncada.

El color del cuerpo es gris oscuro con líneas oscuras transversales. El borde de las aletas dorsal, anal y pélvicas es negro o gris oscuro.

Puede llegar a medir más de 60 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 40 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica, propia de fondos blandos, que vive a poca profundidad (50 m), aunque en ocasiones puede alcanzar hasta los 300 m. Los juveniles son frecuentes cerca de la costa.

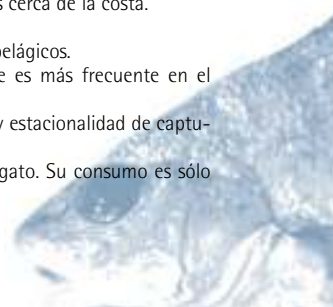
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos, poliquetos, crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en primavera y otoño. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en todo el litoral, aunque es más frecuente en el Atlántico occidental y escasa en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de enmalle y palangre. Los datos sobre volumen y estacionalidad de capturas se detallan en el apartado de extracción del verrugato.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es menos estimada que la del verrugato. Su consumo es sólo local.





BOGA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Boops boops
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, cerco, enmalle
Código **FAO:** BOG
Código **FROM:** 2.1.23.03

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *boga* o *bogueta* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La boga presenta el cuerpo alargado, ligeramente comprimido y cubierto de escamas ctenoides. En la cabeza presenta unos ojos grandes y una boca pequeña, en la que se disponen unos dientes de pequeño tamaño. La línea lateral es recta y de color oscuro.

Tiene una aleta dorsal con 13-15 radios duros y 12-16 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 13-14 radios blandos. La aleta caudal es ahorquillada.

El color del dorso es verde o azulado, mientras que los flancos y el vientre son plateados. La aleta pectoral muestra una pequeña mancha azul en su base.

Puede llegar a medir hasta 36 cm, aunque la talla habitual de los ejemplares capturados oscila entre 15-20 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica litoral que forma grandes bancos. En invierno, cuando empeora el tiempo, se desplaza hacia aguas más profundas, pudiendo llegar hasta 150-200 m.

ALIMENTACIÓN. Los individuos adultos son parcialmente herbívoros, mientras que los jóvenes son más carnívoros.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita. Alcanza la madurez sexual al año de edad. La reproducción tiene lugar entre abril y mayo en el Mediterráneo occidental y entre marzo y mayo en el Atlántico. La puesta, alrededor de 395.000 huevos, se realiza a finales de mayo o principios de junio. Los huevos y las larvas son pelágicos, formando parte del plancton. Las larvas se caracterizan por su coloración rosada.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en todos los puertos pesqueros del Mediterráneo y Atlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, cerco y enmalle. Se suelen capturar anualmente cerca de 800 toneladas en el litoral andaluz, siendo El Puerto de Santa María, Caleta de Vélez y Motril los puertos con mayor volumen de pesca (cerca del 65% de la captura total andaluza). No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque entre enero-mayo y en el mes de octubre se concentran la mayor parte de la extracción de esta especie.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Al igual que otros espáridos puede comercializarse fresca, congelada, seca, seca y salada, en semiconserva y en conserva. También puede emplearse como cebo vivo. La carne de la boga no es muy apreciada, ya que presenta demasiadas espinas. El consumo de esta especie es básicamente local y es más frecuente en el litoral mediterráneo, donde se utiliza para preparar guisos como caldero o arroz a la marinera. No se consume en Isla Cristina, porque popularmente se cree que se alimenta de la carne de los pescadores ahogados.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



CHACARONA SUREÑA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Dentex canariensis
Steindachner 1881

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre, palangre
Código FAO: DEN

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral suratlántico, donde es más común esta especie, recibe el nombre de *vieja*, *dentó* o *dentón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La chacarona sureña tiene el cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. La cabeza es convexa y posee una pequeña hendidura en la frente.

Presenta una aleta dorsal con 12 radios duros y 9-10 radios blandos. Los dos primeros radios son muy pequeños y el resto son más largos pero no filamentosos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos.

El color del cuerpo es gris rojizo con una mancha grande color rojo vino debajo de los últimos radios dorsales y una mancha oscura en el punto de inserción de las aletas pectorales. La aleta caudal es roja con el borde negro.

La talla máxima que alcanza es 100 cm, aunque el tamaño habitual de captura oscila entre 30-35 cm de longitud.

HÁBITAT. Se trata de una especie nectobentónica que vive en fondos de todo tipo (rocosos, arenosos, fangosos) cercanos a la costa a 150 m de profundidad, aunque en ocasiones se puede encontrar hasta los 450 m.

ALIMENTACIÓN. Los adultos se alimentan de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos, mientras que los jóvenes son planctófagos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce de julio a septiembre, cuando tienen 2 años y unos 20 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el litoral atlántico occidental, no apareciendo en las lonjas del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre y palangre. En Barbate y Conil de la Frontera, junto algunos puertos del litoral onubense, se captura con cierta regularidad. No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque su extracción es mayor en primavera.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy sabrosa y se comercializa como dentón o pargo en muchas ocasiones. Se consume preferentemente en las poblaciones costeras donde se captura.



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Dentex dentex
Linnaeus 1758

DENTÓN

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre, curricán, arrastre

Código FAO: DEC
Código FROM: 2.1.23.07

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe diversos nombres, especialmente en el litoral gaditano donde se captura con mayor frecuencia. En la Bahía de Cádiz se le conoce como *sama* o *sabia*, al igual que en otras poblaciones de la costa gaditana como Rota, Tarifa, Barbate, Chipiona y Conil de la Frontera. En la Bahía de Málaga y litoral almeriense se denomina a esta especie bajo los nombres de *dentón*, *dentó* o *capitón* (ejemplares grandes). En Ayamonte recibe el nombre de *dentón* o *sama* y en el litoral granadino también es conocido como *pachán*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El dentón tiene el cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. Los adultos presentan el perfil de la cabeza redondeado y los jóvenes rectilíneo. La boca, situada en posición basal, posee varias filas de dientes caniformes con 4-6 dientes anteriores muy afilados.

Tiene una aleta dorsal con 11 radios duros y 11-12 radios blandos. Los primeros radios son de tamaño progresivamente mayor hasta el 5º-6º, tras los cuales la longitud va decreciendo. La aleta anal posee 3 radios duros y 7-9 radios blandos. Las aletas pelvianas tienen un radio duro y varios radios blandos.

La coloración del cuerpo es rosa-grisácea con manchas más oscuras en el dorso que desaparecen con la edad. Presenta una mancha de color rojo vino debajo de los últimos radios dorsales y una mancha amarillenta por detrás de la boca y en el opérculo.

La talla máxima que alcanza es 1 m, aunque el tamaño habitual de captura se encuentra alrededor de 35 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive cerca de la costa sobre fondos rocosos, hasta los 200 m de profundidad, aunque es más habitual encontrarlo entre los 15-50 m. En invierno prefiere las aguas más profundas y en verano las más superficiales. Los jóvenes son gregarios mientras que los adultos son solitarios.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de marzo a junio. En algunos casos presentan hermafroditismo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie más común en el litoral gaditano. En el Mediterráneo los puertos con mayor volumen de pesca son Adra y Málaga, considerándose una especie poco frecuente en el resto del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre y palangre. Se suelen capturar, junto con la urta, cerca de 50-70 toneladas anuales en el litoral andaluz, siendo los puertos con mayor volumen de pesca Conil de la Frontera y El Puerto de Santa María (cerca del 80% del total andaluz). Las capturas de dentón en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en primavera son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco y congelado (entero, eviscerado o en filetes), seco, salado, en semiconserva (en escabeche) y en conserva (trozos y filetes). El dentón es uno de los espáridos más apreciados y menos abundantes en los mercados. Es un pescado de carne excelente que se cocina habitualmente al horno. Suele confundirse con otras especies del género *Dentex* (*D.gibbosus*, *D.maroccanus*, *D.canariensis*) y con la hurta (*Pagrus auriga*).





SAMA DE PLUMA

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Sparidae.

Dentex gibbosus

Rafinesque 1810

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Enmalle, arrastre, palangre

Código FAO: DEP

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral onubense esta especie es conocida como *sama* (Ayamonte) o *pargo* (Isla Cristina). En el litoral gaditano recibe diversos nombres: *vieja* (Chipiona, Rota y Bahía de Cádiz); *pargo pluma* (Conil de la Frontera y Barbate); *pargo testuz*, *pargo de Conil* y *parguetón* (Conil de la Frontera); *pargo* (macho) y *parga* (hembra) (Conil de la Frontera, Algeciras y Barbate); *pargo de pica* (Garrucha); *capitón* (Málaga); *trompúa* o *pargo asamán* (Estepona).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La sama de pluma tiene el cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. Los machos viejos poseen un bulto frontal.

Presenta una aleta dorsal con 12 radios duros y 10-11 radios blandos. Los dos primeros radios son muy pequeños y el 3º y 4º son largos y filamentosos, desapareciendo en los ejemplares adultos de gran tamaño. La aleta anal tiene 3 radios duros y 7-9 radios blandos.

El color del cuerpo es rosado, con una pequeña mancha color rojo vino debajo de los últimos radios dorsales y una mancha violácea en el punto de inserción de las aletas pectorales. El borde de la aleta caudal es negro.

La talla máxima que alcanza es 100 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 40 cm de longitud.

HÁBITAT. Se trata de una especie nectobentónica que vive en fondos rocosos cercanos a la costa entre 20 y 200 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en primavera en aguas litorales.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el litoral atlántico meridional y mediterráneo occidental (litoral malagueño).

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre y palangre. Se extraen anualmente cerca de 5-6 toneladas. Barbate, Conil de la Frontera, El Puerto de Santa María y Málaga son los puertos pesqueros en los que aparece esta especie con cierta regularidad aunque en pequeña cantidad. No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque su captura es mayor en primavera y finales de año (diciembre y enero).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy sabrosa y se comercializa como breca o como pargo en muchas ocasiones. Se consume tanto en mercados del interior como en las poblaciones costeras donde se captura.



Macho adulto



Hembra adulta



CACHUCHO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Dentex macrophthalmus
Bloch 1791

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre, arrastre
Código **FAO:** DEL
Código **FROM:** 2.1.23.05

Denominaciones locales por lonjas: No es una especie muy habitual, por lo que es difícil conocer las denominaciones locales que reciben en los puertos pesqueros andaluces. Como en el caso de otras especies del género *Dentex* se le conoce con el nombre de *sama*. En Conil de la Frontera y Barbate recibe el nombre de *cachucho*, en Algeciras *dentón*, en La Línea de La Concepción *garapello* y en el litoral onubense *pagel*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cachucho tiene el cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente. Los ojos son grandes y redondos, con el diámetro orbital superior a la distancia preorbital. El orificio nasal posterior es redondeado. La boca, situada en posición basal, presenta varias filas de dientes caniformes con 4-6 dientes anteriores muy afilados. Los caninos situados en la mandíbula inferior están menos desarrollados que los situados en la mandíbula superior.

Posee una aleta dorsal con 12 radios duros y 9-11 radios blandos. Los primeros radios son de tamaño progresivamente mayor hasta el 5º-6º, tras los cuales la longitud va decreciendo. La aleta anal posee 3 radios duros y 7-9 radios blandos.

La coloración del cuerpo es roja con manchas blancas en el margen inferior de las aletas caudal y anal. La talla máxima que alcanza es 65 cm, aunque el tamaño habitual de captura no suele sobrepasar los 35 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos entre 40 y 250 m, pudiendo encontrarse incluso hasta 500 m de profundidad. Durante el verano frecuenta fondos más cercanos a la costa. Es una especie gregaria.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Se sabe muy poco de su reproducción, pero se cree que ocurre en verano lejos de la costa.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie no muy frecuente pero que se halla presente en el Mediterráneo meridional y oriental, así como en la costa atlántica meridional.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre y palangre. Se extrae cerca de 8 toneladas al año, sobre todo en los puertos de Algeciras, Adra, El Puerto de Santa María, Huelva y Conil de la Frontera. Las capturas de esta especie en nuestras aguas no presentan un marcado carácter estacional, aunque de abril a agosto y en invierno (noviembre-enero) son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es fina y apreciada, pero su comercialización es escasa y generalmente local. Puede venderse como breca en algunos mercados.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



SAMA MARROQUÍ

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Dentex maroccanus
Valenciennes 1830

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre
Código FAO: DEM

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce generalmente en el litoral andaluz como *sama*, excepto en Conil de la Frontera que recibe el nombre de *dentúo* y en algunos puertos onubenses donde se le denomina *pagel*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La sama marroquí tiene el cuerpo oval, alto y comprimido lateralmente.

Los ojos son moderadamente grandes y redondos, con el diámetro ocular sin alcanzar el doble de la altura suborbital. El orificio nasal posterior es ovalado. La boca, situada en posición basal, posee en ambas mandíbulas varias filas de dientes caniformes con 4-6 dientes anteriores muy afilados.

Presenta una aleta dorsal con 12 radios duros y 10-11 radios blandos. Los primeros radios son de tamaño progresivamente mayor hasta el 5º-6º, tras los cuales la longitud va decreciendo. La aleta anal posee 3 radios duros y 8-9 radios blandos.

La coloración es rojo-plateada con las aletas rosadas. El borde de las aletas dorsal y anal es rojo.

La talla máxima que alcanza es 40 cm, aunque el tamaño habitual de captura se encuentra alrededor de 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos de varios tipos (rocosos, arenosos, fangosos) entre 20 y 450 m de profundidad en el Atlántico y 20-250 m en el Mediterráneo.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Se sabe muy poco de su reproducción, pero se cree que ocurre a finales de verano o en otoño lejos de la costa.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie no muy frecuente pero que se halla presente en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle y arrastre. Conil de la Frontera es el puerto pesquero en el que aparece con cierta regularidad. No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque su captura es mayor en primavera y finales de año (diciembre y enero).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada y debido a su parecido con el dentón suele venderse como tal en los mercados del interior. También se consume localmente.



SARGO

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Sparidae.

Diplodus sargus sargus, Linnaeus 1758

Diplodus sargus cadenatti, de la Paz, Bauchot & Daget 1973

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Enmalle, palangre, nasa, arrastre

Código FAO: SWA

Código FROM: 2.1.23.16

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *sargo* en gran parte del litoral andaluz, pero recibe otros nombres en algunas zonas pesqueras concretas. De esta manera, en la Bahía de Málaga recibe el nombre de *sargo* o *sargo de piedra*; en la Bahía de Cádiz utilizan el nombre genérico de *mojarra* para todas las especies del género *Diplodus*, excepto para *Diplodus cervinus*, así como los términos de *charrán* (ejemplar de menos de un kilo) y *chapelón* (cuando es mayor de un kilo); en Chipiona se le conoce como *sargo blanco* o *charrán* (ejemplares grandes) y *chapelón* (ejemplares pequeños); en las localidades onubenses de Punta Umbria e Isla Cristina recibe el nombre de *sargo blanco*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El sargo tiene el cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Posee 8 incisivos en ambas mandíbulas, tras los cuales se disponen 3 ó 4 series de dientes molariformes.

Presenta una aleta dorsal con 11-13 radios duros y 12-15 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 12-14 radios blandos. La aleta caudal está ligeramente ahorquillada.

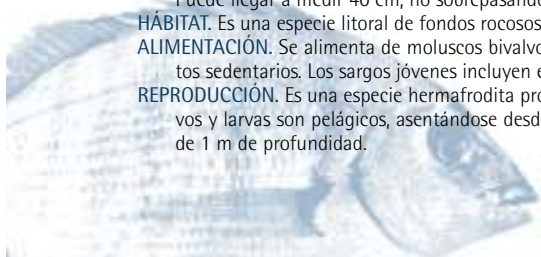
La coloración del cuerpo es gris-plateada, con el morro y el espacio interocular oscuros. Los flancos tienen 9 bandas alternas oscuras y pálidas, que desaparecen con la edad en *D.s.sargus*, pero que se mantienen en la subespecie *D.s.cadenatti*. Presenta una banda negra alrededor del pedúnculo caudal y una mancha negra en la inserción de la aleta pectoral. El borde de las aletas dorsal, anal y caudal es oscuro. Los juveniles no muestran bandas hasta que adquieren un tamaño entre 3-4 cm de longitud.

Puede llegar a medir 40 cm, no sobrepasando generalmente esta talla.

HÁBITAT. Es una especie litoral de fondos rocosos que raramente supera los 50 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos bivalvos, equinodermos (erizos), crustáceos (cirrípedos) y poliquetos sedentarios. Los sargos jóvenes incluyen en su dieta algas, moluscos y cnidarios (hidrozoos).

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterándrica que se reproduce desde marzo a junio. Los huevos y larvas son pelágicos, asentándose desde finales de mayo hasta julio en fondos abrigados a menos de 1 m de profundidad.





VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Existen dos subespecies: *D.s.sargus* (Mediterráneo) y *D.s.cadenatti* (Atlántico). Se halla presente en casi todos los puertos pesqueros del litoral, siendo menos abundante en la parte más oriental del Mediterráneo, en Tarifa y en la Bahía de Cádiz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, palangre, nasa y arrastre. Se capturan anualmente cerca de 200 toneladas de espáridos del género *Diplodus* en el litoral andaluz. Los puertos pesqueros que presentan un mayor volumen de pesca (cerca del 60% del total andaluz) son: Huelva, Isla Cristina, Conil de la Frontera y Estepona. Las capturas de esta especie en nuestras aguas presentan un cierto carácter estacional, siendo muy abundantes en los últimos meses del año, de septiembre a diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco. Su carne es de buena calidad, consumiéndose generalmente en las zonas costeras. Los ejemplares pequeños son utilizados en muchas ocasiones como cebo vivo.

ESPECIES SEMEJANTES.

SARGO PICUDO (*Diplodus puntazzo*, Cetti 1784). Generalmente se le conoce como sargo picudo o picúo en el litoral andaluz, pero también recibe los nombres de sargo soldao (Bahía de Málaga y Cádiz), sargo o sargo negro (litoral onubense), nazareno (Estepona). Como su nombre indica esta especie se caracteriza por poseer un hocico alargado que termina en una pequeña boca. El color del cuerpo es gris-plateado con 11-13 bandas transversales casi negras alternadas con otras más claras. Igual que el resto de los sargos vive cerca de la costa, en fondos rocosos a no mucha profundidad (rara vez supera los 50 m). Se alimenta de algas, poríferos (esponjas) y cnidarios (hidrozoos). Se pesca con enmalle, palangre y muy ocasionalmente con arrastre, pero sus capturas son esporádicas. Esta especie ya ha sido desarrollada industrialmente a pequeña escala, encontrándose el conocimiento de su cultivo en una fase muy avanzada, aunque todavía falta desarrollar ciertos aspectos nutricionales y patológicos para optimizar esta técnica de cultivo.



Diplodus puntazzo, Cetti 1784



MOJARRA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Diplodus vulgaris
Geoffroy Saint-Hilaire 1817

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre, nasa, arrastre
Código FAO: CTB
Código FROM: 2.1.23.11

Denominaciones locales por lonjas: Sólo en algunas zonas concretas esta especie es conocida con el nombre exclusivo de *mojarra* (Ayamonte y Rota), empleándose diversas denominaciones a todo lo largo del litoral andaluz: *vidriera* o *bedriguera* (litoral almeriense); *mojarra* (ejemplares pequeños) o *pagel* (ejemplares grandes) en la Bahía de Málaga; *mojarra de piedra* o *mojarra de piedra*, *charrán* (ejemplares pequeños de menos de un kilo) y *chapetón* (cuando son mayores de un kilo) en la Bahía de Cádiz; *mojarra* (ejemplares grandes) o *mojarra negra* (ejemplares pequeños) en Chipiona; *pageces* (Conil del la Frontera, Barbate, Tarifa, Algeciras y Palmones); y *sargo* (Isla Cristina y Punta Umbría).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS . La mojarra tiene el cuerpo ovalado, comprimido y con el perfil ligeramente cóncavo. Presenta una primera fila de incisivos (8 en cada mandíbula) y entre 2- 5 series de molares (3-5 en la mandíbula superior y 2-4 en la inferior).

La aleta dorsal tiene 11-13 radios duros y 13-16 radios blandos, mientras que la anal tiene 3 radios duros y 12-15 radios blandos.

La coloración del cuerpo es gris-plateada con 3 anchas bandas negras, una que va desde la aleta pectoral hasta el inicio de la aleta dorsal, otra en el pedúnculo caudal y, por último, una en el borde posterior de las aletas dorsal y anal. También tiene una mancha negra en la inserción de las aletas pectorales. Los juveniles no tienen la banda negra anterior hasta que no alcanzan los 2,5-3 cm.

Puede llegar a medir hasta 40 cm, pero no suele sobrepasar los 15-25 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie litoral que vive en fondos rocosos o arenosos, a profundidades de hasta 70 m. Es gregaria, mezclándose con otros espáridos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de algas, crustáceos, moluscos bivalvos, equinodermos (ofiuras y erizos), poliquetos y otros organismos bentónicos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en dos periodos según el tamaño de los individuos: a finales de verano o principios de otoño (ejemplares pequeños) y a mediados-finales de otoño (ejemplares de más de 25 cm). Los huevos y larvas son pelágicos, asentándose las larvas entre mayo y junio en fondos abrigados de hasta 6 m de profundidad.



DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en casi todos los puertos pesqueros del litoral, pero sus capturas son escasas en el litoral surmediterráneo y suratlántico oriental, excepto en Motril y Algeciras.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, palangre, nasas y arrastre. Los puertos que presentan un mayor volumen de pesca son Huelva, Bonanza y Motril, con cerca del 71% de la captura total en el litoral andaluz. Los desembarcos presentan un cierto carácter estacional, siendo muy abundantes de octubre a enero y de marzo a abril.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco. Su carne es buena, aunque no es tan apreciada como la de otros espáridos, consumiéndose generalmente en la zona del litoral. Los ejemplares pequeños de éste y otros *Diplodus* forman parte de la "chasca", "morralla" o "rebujo" que, junto con otras especies de buena carne pero poco valor comercial, se consumen habitualmente en las zonas pesqueras. Los ejemplares pequeños pueden servir también para cebo vivo.

ESPECIES SEMEJANTES.

RASPALLÓN (*Diplodus annularis*, Linnaeus 1758). Recibe nombres muy diversos a lo largo del litoral andaluz: esparrallo o chapeta (Almería), sargo de arena (Bahía de Málaga), alfajoa o mojarra rubia (litoral gaditano), mojarrita (Barbate) y mojarra (litoral onubense). En Conil de la Frontera llaman alfajoa a los ejemplares pequeños y mojarra a los grandes. La coloración de este espárido es verde oscura en el dorso y plateada en los flancos y vientre, con un tinte amarillento por todo el cuerpo. Las aletas pelvianas son amarillentas. Presenta una banda negra en el pedúnculo caudal y una mancha oscura en la inserción de las aletas pectorales. No es un pez interesante comercialmente y su consumo es estrictamente local.



Diplodus annularis, Linnaeus 1758



SARGO BREADO

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Sparidae.

Diplodus cervinus

Lowe 1841

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Enmalle, palangre, nasa, arrastre

Código FAO: SBZ

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe numerosos nombres, especialmente en la Bahía de Cádiz, donde se le conoce como *sargo burgo*, *sacaburgo*, *sargo real*, *futbolista*, *apestoso* y *jobao*. En otras zonas del litoral gaditano, como Rota, se le llama *sargo burgo*, *urta negra* o *urta holandesa*; en Chipiona sólo *sargo burgo* o *urta negra*; en Conil de la Frontera, *sargo burgo*, *sargo capote* o *apestoso*; mientras que desde Barbate a Algeciras se utiliza para esta especie el nombre de *sargo capote*. En la Bahía de Málaga se le conoce como *pargo burgao* o *sargo soldao* y en el litoral onubense como *sargo real*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El sargo breado presenta el cuerpo ovalado y comprimido con el perfil ligeramente convexo. La boca, con labios carnosos, presenta una primera fila de incisivos (en la mandíbula superior 10-12 y en la inferior 8) y 2-3 series de molares.

La aleta dorsal tiene 11-12 radios duros y 11-14 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 10-12 radios blandos.

La coloración del cuerpo es plateada con 4-5 bandas anchas marrones. En la cabeza hay una banda oscura horizontal que une las dos mejillas y una mancha negra en el morro.

Puede llegar a medir hasta 60 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive cerca de la costa, generalmente en fondos rocosos, a profundidades de hasta 300 m. Se desplaza en grupos de individuos de talla similar, aunque no es raro ver ejemplares solitarios.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de algas y diversos animales bentónicos (crustáceos, moluscos, equinodermos, etc.).

REPRODUCCIÓN. Se reproduce de enero a abril, pudiéndose observar a los juveniles entre mayo y junio en zonas abrigadas poco profundas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en casi todos los puertos pesqueros del litoral, pero sus capturas no son muy importantes.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, palangre, nasas y arrastre. Los puertos que presentan un mayor volumen de pesca son Huelva, Isla Cristina, Conil de la Frontera y Estepona. Los desembarcos son más abundantes en los últimos meses del año.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco. Su carne es muy apreciada y valorada en las zonas costeras.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

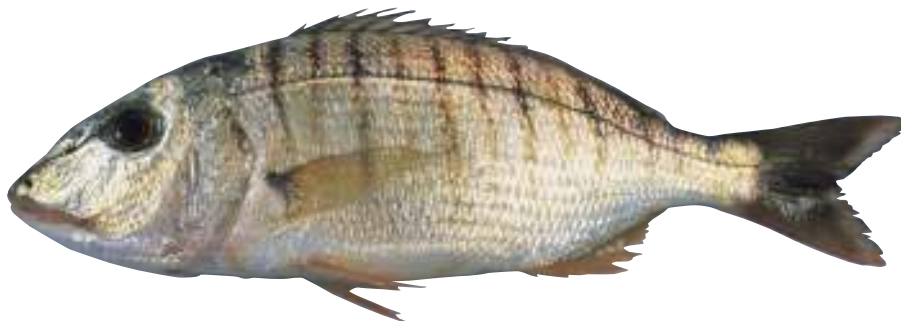


HERRERA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Lithognathus mormyrus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, curricán, arte claro, arrastre
Código FAO: SSB
Código FROM: 2.1.23.09

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *herrera* en todo el litoral andaluz. En Ayamonte también se le conoce como *ferrera* y en Roquetas como *jarrera*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La herrera tiene el cuerpo alargado, ovalado y comprimido. El hocico es alargado y puntiagudo, con un preopérculo ancho y unos ojos pequeños. Los dientes delanteros, dispuestos en varias hileras, son incisivos, finos y cónicos; los dientes traseros, dispuestos en 3-6 hileras en la mandíbula superior y 2-4 en la inferior, son molariformes.

La aleta dorsal tiene 11-12 radios duros y 11-12 radios blandos, mientras que la aleta anal posee 3 radios duros y 10-11 radios blandos.

La coloración del cuerpo es gris-plateada, más oscura en el dorso, con 14-15 bandas transversales pardas o grises.

La talla máxima que puede alcanzar es de 50 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica y gregaria que vive en fondos arenosos o arenoso-fangosos. Puede alcanzar los 50 m de profundidad, pero es más frecuente en aguas más someras. También puede entrar en lagunas litorales salobres.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de especies bentónicas propias de fondos arenosos (moluscos, crustáceos, anélidos y equinodermos).

REPRODUCCIÓN. Se trata de una especie hermafrodita proterándrica. Se reproduce a partir de los dos años, cuando alcanza 14 cm de longitud. La puesta ocurre durante la primavera y el verano. Los juveniles aparecen a finales de abril o en mayo y se asientan en lugares protegidos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie bastante común tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico. No es habitual o es escasa en los puertos de Tarifa, Cádiz, El Puerto de Santa María y Carboneras.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre, arte claro y curricán. Se suelen capturar anualmente más de 280 toneladas en el litoral andaluz, siendo Isla Cristina y Huelva los puertos más importantes en la pesca de esta especie, con cerca de un 56% de la captura total (cerca de 160 toneladas). Los puertos pesqueros de Bonanza, Punta Umbria y Caleta de Vélez tienen una producción anual de aproximadamente 71 toneladas, el 25% del total de Andalucía. Presenta una marcada estacionalidad, con un mayor volumen de pesca en verano (julio y agosto).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie poco apreciada en España, pero en el litoral andaluz se considera una especie de carne excelente. Los ejemplares de pequeño tamaño se consumen localmente y los de mayor tamaño se distribuyen a mercados del interior. Se comercializa fundamentalmente fresca.



OBLADA

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Sparidae.

Oblada melanura

Linnaeus 1758

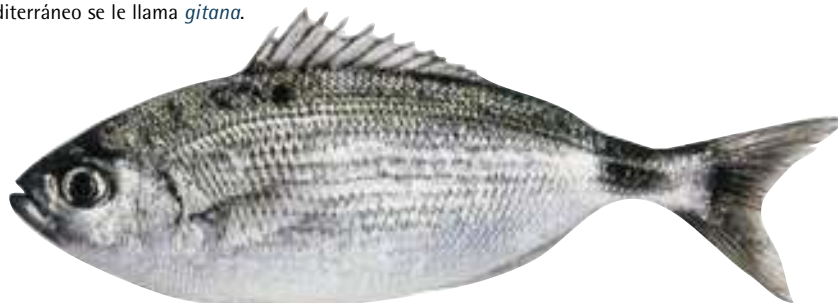
Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Enmalle, arrastre, palangre, nasa, curricán

Código FAO: SBS

Código FROM: 2.1.23.12

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *oblada*, *oblá*, *doblá* o *doblada* en todo el litoral andaluz. En Isla Cristina y Huelva recibe el nombre de *sargo* y en algunos puertos del litoral surmediterráneo se le llama *gitana*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La oblada tiene el cuerpo alargado, ovalado y de perfil convexo. El hocico es alargado, puntiagudo y termina en una boca pequeña ligeramente arqueada. Los ojos son grandes. Los dientes delanteros, entre 8-10 por mandíbula, son incisivos, mientras que los dientes traseros son cónicos y afilados. Entre ambos se dispone un grupo de dientes pequeños y granulados.

La aleta dorsal tiene 11 radios duros y 13-14 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 12-14 radios blandos.

La coloración del cuerpo es gris-plateada, más oscura en el dorso, con líneas longitudinales oscuras. En el pedúnculo caudal se sitúa una mancha negra rodeada por un anillo blanco. Las aletas son más claras que el cuerpo.

La talla máxima que puede alcanzar es de 30 cm de longitud, aunque la talla habitual de captura oscila entre 18-20 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica y gregaria que raramente supera los 30 m de profundidad. Los juveniles en sus primeros estadios y los adultos en invierno se refugian en el fondo, cerca de grandes bloques y extraplomados.

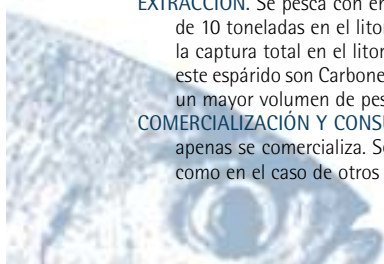
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños invertebrados, así como de algas e incluso de algunas fanerógamas.

REPRODUCCIÓN. Se trata de una especie hermafrodita simultánea, con algunos individuos proterándricos. Se reproduce durante la primavera (de abril a junio). Los juveniles aparecen a finales de abril o en mayo y se asientan en lugares protegidos. Una vez que han adquirido su color plateado se desplazan a aguas superficiales. En invierno permanecen resguardados hasta que la temperatura del agua supera los 14-15°C, momento en el que vuelven a la columna de agua.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie bastante común tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, aunque sus capturas son más importantes en el litoral surmediterráneo, considerándose parte de la morralla en los puertos del litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre, palangre, nasa y curricán. Se suelen capturar anualmente más de 10 toneladas en el litoral surmediterráneo, siendo Adra y Motril los puertos que presentan el 90% de la captura total en el litoral andaluz (cerca de 9 toneladas). Otros puertos con una extracción regular de este espárido son Carboneras, Garrucha y Roquetas. No presenta una marcada estacionalidad, aunque hay un mayor volumen de pesca en junio y julio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es buena, pero su consumo no está muy extendido, por lo que apenas se comercializa. Se incluye en la dieta local de las poblaciones pesqueras en las que se captura, como en el caso de otros espáridos.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ALIGOTE

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Pagellus acarne
Risso 1826

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre
Código FAO: SBA
Código FROM: 2.1.23.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *besugo*, *besuguillo*, *besuguito* o *besugo blanco* (Barbate y Conil de la Frontera). En Isla Cristina el ejemplar pequeño recibe el nombre de *bolillito*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El aligote tiene el cuerpo alargado y ligeramente comprimido. Los ojos son moderadamente grandes, de diámetro igual o menor que la longitud de la boca. En cada mandíbula presenta una primera hilera de dientes finos y afilados, tras los cuales se disponen dos hileras de molariformes. Posee una sola aleta dorsal con 12-13 radios duros y 10-12 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 9-12 radios blandos y las aletas pelvianas 1 radio duro y varios radios blandos.

La coloración del cuerpo es algo más rosada que la del besugo y la mancha oscura la presenta en el punto de inserción de las aletas pectorales, las cuales, como el resto, son de color rosado con el borde más oscuro. La talla máxima que alcanza es de 35 cm, aunque son más comunes los ejemplares capturados con tallas entre 20-25 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos arenosos o fangosos cercanos a la costa, encontrándose en profundidades de hasta 200 m en la plataforma continental.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone de crustáceos (decápodos, braquiuros y Natantia), equinodermos (ofiu- ras) y poliquetos, junto con algunos moluscos y peces.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterándrica. Se reproduce entre junio y septiembre en el Mediterráneo y entre los meses de marzo y noviembre en el Atlántico. Alcanza la madurez sexual a los 2 años de edad (13-18 cm de longitud).

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en todos los puertos pesqueros del Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie bastante común.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Se suelen capturar anualmente cerca de 1.000 toneladas en el litoral andaluz. Adra, Estepona, Algeciras, El Puerto de Santa María y Huelva presentan más del 60% de la captura total andaluza de aligotes. Los desembarcos son máximos en entre marzo y noviembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y congelado en piezas enteras. Su carne es bastante apreciada y generalmente se distribuye a mercados del interior, aunque una parte se consume localmente. Los ejemplares pequeños de besugo (*Pagellus bogaraveo*) pueden ser sustituidos en el mercado por aligotes, los cuales adquieren un precio más elevado debido a esta confusión.



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Pagellus bogaraveo
Brünnich 1768

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *besugo*, *borazo*, *voraz* y *besugo de la pinta* en todo el litoral andaluz. En la Bahía de Algeciras también recibe el nombre de *goraz* (ejemplares grandes) o *pachán* (ejemplares pequeños).

BESUGO

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre de fondo, enmalle

Código FAO: SBR
Código FROM: 2.1.23.02



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El besugo tiene el cuerpo ovalado y comprimido lateralmente, con el perfil de la cabeza convexo y el hocico corto. Los ojos son de un color rosáceo característico, siendo el diámetro ocular más grande que la longitud de la boca. Presenta una primera serie de dientes afilados tras los cuales se disponen los molariformes.

Posee una sola aleta dorsal con 12-13 radios duros y 11-13 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 10-12 radios blandos y las aletas pelvianas 1 radio duro y 5 radios blandos.

La coloración del cuerpo es rojiza con irisaciones metálicas, doradas y azuladas. El dorso es pardo rojizo, los flancos son rojizos y la cara ventral es rosácea y blanquecina. Las aletas son similares a las porciones corporales más próximas. Es característica la mancha negra que posee al inicio de la línea lateral, que suele faltar en los ejemplares de menos de 12 cm (jóvenes).

La talla máxima que puede alcanzar es de 70 cm de longitud, pero la mayoría de los ejemplares capturados no sobrepasan los 35 cm.

HÁBITAT. Vive en todo tipo de fondos del talud continental en profundidades de hasta 400 m en el Mediterráneo y 700 m en el Atlántico. Los juveniles (10-15 cm) tienden a vivir en zonas cercanas a la costa. Es una especie esencialmente migradora.

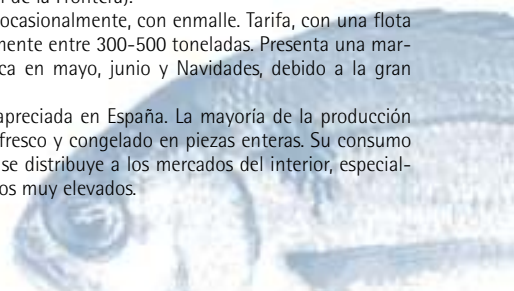
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados pelágicos (crustáceos, moluscos y poliquetos). También se incluyen en su dieta los huevos, larvas y juveniles de otros peces.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterándrica. La mayoría de los ejemplares son machos y sólo se transforman en hembras los de mayor tamaño y edad. La madurez sexual la alcanza a los 4-5 años. Se reproduce en zonas cercanas a la costa a lo largo de todo el año. En el Mediterráneo occidental las cotas máximas de reproducción se producen entre junio y septiembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en escaso número en los puertos pesqueros del Mediterráneo (Carboneras, Roquetas, Motril, y Marbella), siendo más abundante en la zona cercana al Estrecho de Gibraltar (Algeciras, Tarifa, Barbate y Conil de la Frontera).

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre de fondo, arrastre y, ocasionalmente, con enmalle. Tarifa, con una flota dedicada casi exclusivamente al voraz, obtiene anualmente entre 300-500 toneladas. Presenta una marcada estacionalidad, con un mayor volumen de pesca en mayo, junio y Navidades, debido a la gran demanda de esta especie durante este período.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie muy apreciada en España. La mayoría de la producción nacional procede del litoral andaluz. Se comercializa fresco y congelado en piezas enteras. Su consumo no es frecuente en las poblaciones pesqueras ya que se distribuye a los mercados del interior, especialmente a Madrid y San Sebastián, donde alcanza precios muy elevados.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



BRECA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Pagellus erythrinus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, palangre
Código FAO: PAC
Código FROM: 2.1.23.04

Denominaciones locales por lonjas: En Andalucía generalmente se denomina *breca* a esta especie. En Chipiona también recibe el nombre de *breca picúa*, *picúa* o *pagel* y en Conil de la Frontera es conocida como *breca* o *pagel*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La breca tiene el cuerpo alargado y comprimido lateralmente. El perfil de la cabeza es ligeramente convexo y el hocico puntiagudo. La boca tiene una primera serie de dientes afilados tras la cual se disponen los molariformes.

Presenta una sola aleta dorsal con 12 radios duros y 10-11 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 8-9 radios blandos, mientras que las pelvianas tienen 1 radio duro y 3 radios blandos. Las aletas pectorales son largas y puntiagudas.

La coloración del cuerpo es rosada, con pequeñas manchas azules en los flancos. El borde posterior del opérculo es rojo vivo y en la base de las aletas pectorales tiene una mancha rojiza.

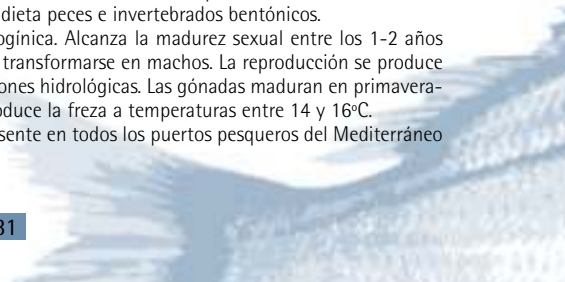
La talla máxima que puede alcanzar es de 60 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie gregaria nectobentónica que habita sobre fondos variados (rocas, gravas, arenas, fango) en profundidades de hasta 320 m en el Atlántico y 200 m en el Mediterráneo. Los adultos en la época de verano y los ejemplares más jóvenes se encuentran cerca de la superficie.

ALIMENTACIÓN. Son omnívoros, predominando en su dieta peces e invertebrados bentónicos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proteroginica. Alcanza la madurez sexual entre los 1-2 años (hembras) para a partir del tercer año (17-18 cm) transformarse en machos. La reproducción se produce en primavera y otoño, dependiendo de las condiciones hidrológicas. Las gónadas maduran en primavera-verano en aguas costeras entre 13-13,5°C y se produce la freza a temperaturas entre 14 y 16°C.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en todos los puertos pesqueros del Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie bastante común.



EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Se suelen capturar anualmente cerca de 500 toneladas en el litoral andaluz, siendo Huelva, Isla Cristina, Barbate y Algeciras los puertos que presentan un mayor volumen de pesca (cerca del 60% de la captura total andaluza). No presenta una estacionalidad muy marcada, aunque entre abril-julio y septiembre-enero se concentra la mayor parte de la extracción de esta especie.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa generalmente en fresco. Debido a que es relativamente abundante en el litoral su demanda en el mercado es alta. Esta especie también se consume localmente, sobre todo los ejemplares más pequeños.

ESPECIES SEMEJANTES.

BRECA MORA (*Pagellus bellottii*, Steindachner 1882). Esta especie se diferencia de la breca por tener el hocico más romo. Se la conoce como breca en el litoral andaluz, excepto en Chipiona y Barbate donde es llamada garapello o breca picúa. En algunas zonas del litoral mediterráneo también recibe el nombre de breca chata.



Pagellus bellottii, Steindachner 1882

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



HURTA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Pagrus auriga
Valenciennes 1843

Tipo de Especie: **Nectobentónica**
Tipo de Artes: **Enmalle, palangre de fondo, aparejo de anzuelo, arrastre**
Código FAO: **REA**

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz se conoce a esta especie con el nombre de *hurta* o *urta*, excepto en Málaga donde recibe el nombre de *sama*. La especie *Pagrus caeruleostictus* suele ser confundida con otras especies como el *dentón*, la *sama* o el *pargo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La hurta tiene el cuerpo oval, alto, comprimido y con el perfil dorsal arqueado. En el centro de cada maxilar presenta de 4 a 6 caninos seguidos a los lados de varias hileras de dientes más obtusos que se van haciendo molariformes progresivamente.

La aleta dorsal posee 11 radios duros, los dos primeros cortos, mientras que el 3º y el 4º son largos y filamentosos, aunque su longitud va disminuyendo con la edad. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos.

La coloración del cuerpo es rosa-plateada (jóvenes) o rosa-rojiza (adultos) con 4-5 bandas rojas transversales, más marcadas en los individuos jóvenes. La parte frontal de la cara es oscura, al igual que el margen posterior del opérculo. La aleta dorsal es rosada con los radios filamentosos negruzcos y el resto anaranjados en su porción distal. Las aletas pélvicas son rojas y la caudal gris-rosácea con los bordes negros. Puede alcanzar hasta 80 cm, aunque no suele superar los 20-30 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos de hasta 170 m de profundidad, encontrándose los jóvenes más cerca de la costa que los adultos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos bivalvos, cefalópodos y de algunos crustáceos.

REPRODUCCIÓN. Se conoce muy poco sobre su reproducción, pero parece que la puesta se realiza a finales del invierno.

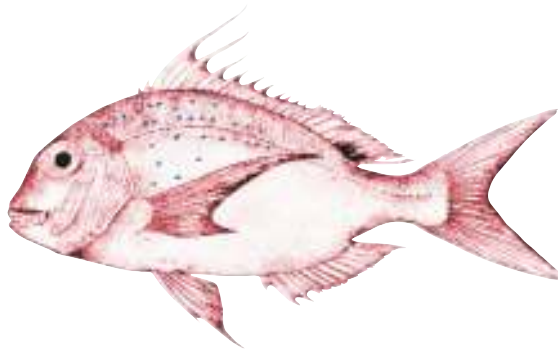
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en el Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie más frecuente en el litoral gaditano. En el Mediterráneo los puertos con mayor volumen de pesca son Adra y Málaga, considerándose una especie poco frecuente en el resto de la costa surmediterránea.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, arrastre, aparejo de anzuelo y palangre. Se suelen capturar, entre hurtas y dentones, anualmente cerca de 50-70 toneladas en el litoral andaluz, siendo los puertos con mayor volumen de pesca Conil de la Frontera y El Puerto de Santa María (cerca del 80% del total andaluz). Las capturas no presentan un marcado carácter estacional, aunque en primavera son más abundantes.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un pez bastante codiciado y apreciado en el litoral gaditano. Su carne es muy sabrosa y puede consumirse fresca, congelada o salada.

ESPECIES SEMEJANTES. Suele confundirse con otras especies del género *Dentex* (*D.gibbosus*, *D.maroccanus* y *D.canariensis*) y con la:

HURTA (*Pagrus caeruleostictus*, Valenciennes 1830). Se diferencia de la especie *Pagrus auriga* en que es de color rojizo con puntos azules sobre el dorso y flancos, pero sin bandas transversales. Presenta una mancha oscura en la base de los últimos radios de la aleta dorsal. Es menos frecuente en el Mediterráneo, pero es bastante abundante en el Atlántico.



Pagrus caeruleostictus, Valenciennes 1830

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Pagrus pagrus
Linnaeus 1758

PARGO

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre de fondo,
aparejo de anzuelo, arrastre

Código FAO: RPG
Código FROM: 2.1.23.13

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en el litoral andaluz como *pargo* o *bocinegro*. En la Bahía de Cádiz y en algunos puntos del litoral onubense se emplean los nombres de *pagre* y *parguete* para denominar a los ejemplares pequeños.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pargo presenta el cuerpo oval, alto, comprimido y con una característica protuberancia sobre los ojos. En la mandíbula superior tiene 4 incisivos y en la inferior 6, seguidos de una fila de caninos y dos de molariformes. Tras esta potente dentadura se presentan varias series de dientes granulares.

Tiene una aleta dorsal con 11-13 radios duros y, a menor altura, una serie de 9-10 radios blandos. La aleta anal presenta 3 radios duros y 7-8 radios blandos.

La coloración del cuerpo es rosáceo-plateada, con el rostro más oscuro y las aletas rosadas. El borde de los lóbulos caudales es blanco-azulado.

Puede alcanzar hasta 75 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados rara vez sobrepasan los 30-45 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en aguas relativamente profundas en invierno, encontrándose entre los 15-20 m en verano. Generalmente habita en fondos rocosos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos, algas, moluscos y otros peces.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en primavera y verano en fondos cercanos a la costa. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en todos los puertos pesqueros del Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie común.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle, aparejo de anzuelo y palangre. Aparece ocasionalmente en las descargas de los arrastreros. Se suelen capturar anualmente cerca de 400 toneladas en el litoral andaluz. Conil de la Frontera y El Puerto de Santa María presentan cerca del 50% del volumen total de pesca andaluz. Las capturas de pargo presentan un marcado carácter estacional, siendo muy abundantes en los meses de junio a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco. Su carne es sustanciosa y estimada, pero la cantidad de ejemplares que se pesca es relativamente pequeña en comparación con otras especies de similar calidad como el besugo. Una parte de las capturas se consume localmente, pero la mayoría se distribuye a poblaciones costeras turísticas y mercados del interior, especialmente Madrid y Barcelona.



SALEMA

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Sparidae.

Sarpa salpa

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Enmalle, arrastre

Código FAO: SLM

Código FROM: 2.1.23.14

Denominaciones locales por lonjas: Generalmente se denomina *salema* a esta especie en todo el litoral atlántico andaluz y *salpa* en el litoral mediterráneo y en algunos puntos del Estrecho de Gibraltar (Tarifa). En Ayamonte también recibe el nombre de *cagona* debido a que sus vísceras se descomponen muy rápidamente una vez fuera del agua.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La salema presenta el cuerpo ovalado y cubierto de pequeñas escamas.

La cabeza es corta y el hocico es puntiagudo donde, en posición subterminal, se dispone la boca. Esta es de pequeño tamaño, con la mandíbula superior ligeramente mayor que la inferior. Posee en ambas mandíbulas una hilera de dientes pequeños y afilados.

Tiene una aleta dorsal con 11-12 radios duros y 14-17 radios blandos. La aleta anal presenta 3 radios duros y 13-15 radios blandos. La aleta pectoral es más pequeña en relación a la de otros espáridos.

La coloración del cuerpo es azul-grisácea con 10-11 bandas longitudinales doradas y la línea lateral oscura. Presenta una mancha negra en la inserción de la aleta pectoral. La aleta caudal es de color gris oscuro, mientras que el resto de las aletas son de color gris más claro. El ojo es de color amarillo.

Puede alcanzar hasta 46 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados rara vez sobrepasan los 30 cm.

HÁBITAT. Vive en aguas litorales superficiales, no sobrepasando los 20 m de profundidad. Es una especie gregaria que forma grandes bancos de individuos de talla similar. Prefiere fondos rocosos poblados por algas.

ALIMENTACIÓN. En su dieta se incluyen algas y fanerógamas, así como pequeños invertebrados que se encuentran sobre las algas de las que se alimenta. Los jóvenes presentan una dieta más omnívora, alimentándose de pequeños invertebrados bentónicos, sobre todo crustáceos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterándrica. Se reproduce en primavera y verano en fondos cercanos a la costa. Los huevos y las larvas son pelágicos. Las formas juveniles aparecen en el Mediterráneo en dos periodos bien diferenciados: uno en mayo-junio y otro en octubre-noviembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se halla presente en todos los puertos pesqueros del Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie relativamente común en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y artes de enmalle. Se suelen capturar anualmente cerca de 55 toneladas en el litoral andaluz. Caleta de Vélez y Adra son los puertos que presentan un mayor volumen de pesca (cerca del 56% del total andaluz). Los desembarcos no muestran un marcado carácter estacional, siendo más abundantes en los meses de septiembre-octubre y febrero-marzo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es blanda y poco estimada. Se le considera un pez de poca calidad, pero se incluye en la dieta local de las poblaciones pesqueras donde se captura. En Cádiz se cocina en adobo para potenciar su sabor.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



DORADA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Sparus aurata
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Enmalle, palangre de fondo, arrastre, arte claro

Código FAO: SBG
Código FROM: 2.1.23.08

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *dorada* o *dorá* en todo el litoral andaluz. En Chipiona a los ejemplares de hasta 250 g se les da el nombre de *zapatilla*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La dorada tiene el cuerpo ovalado, alto y comprimido lateralmente. La cabeza es grande y presenta un perfil arqueado. Se caracteriza por tener ojos pequeños y labios gruesos y carnosos. Los dientes anteriores, de 4 a 6 incisivos, son fuertes y cónicos, los inmediatamente posteriores son pequeños y los últimos se agrupan en 2-3 hileras de potentes molariformes.

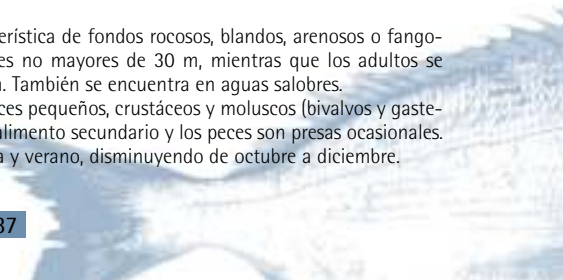
Presenta una aleta dorsal con 11 radios duros y 12-13 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 11-12 radios blandos. Las aletas pelvianas presentan un radio espinoso y 5 radios blandos. La aleta caudal es ligeramente ahorquillada.

La coloración del cuerpo es gris plateada con una mancha oscura en el inicio de la línea lateral y una pequeña banda escarlata en el borde superior del opérculo. Es muy característica la banda dorada que muestra entre los ojos, bordeada por otras dos más oscuras, que se hace de un color amarillo más intenso con la edad.

Puede alcanzar tallas de hasta 70 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica litoral característica de fondos rocosos, blandos, arenosos o fangosos. Los juveniles se encuentran en profundidades no mayores de 30 m, mientras que los adultos se encuentran en aguas más profundas, hasta 150 m. También se encuentra en aguas salobres.

ALIMENTACIÓN. Es una especie que se alimenta de peces pequeños, crustáceos y moluscos (bivalvos y gasterópodos). Los anélidos y las algas constituyen un alimento secundario y los peces son presas ocasionales. La alimentación se hace más intensa en primavera y verano, disminuyendo de octubre a diciembre.



REPRODUCCIÓN. Es una especie proterándrica con maduración sucesiva de las dos fases sexuales. Sus gónadas presentan desde el comienzo una organización bisexual con zonas testiculares y ováricas coexistentes. Su primera freza ocurre a los dos años, madurando primero como macho y transformándose luego en hembra, si bien esta transformación no afecta a todos los individuos, pudiendo manifestarse el cambio más tarde o no presentarse. La puesta se realiza entre octubre y febrero, variando ligeramente en función de la localización geográfica. Así, en el litoral andaluz atlántico se reproduce entre octubre y diciembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. La dorada es común en el litoral andaluz, aunque en el Atlántico el volumen de capturas es mayor.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre de fondo, enmalle y arte claro, con el cual se puede efectuar grandes capturas cuando la especie se une en grandes bancos en el momento de la freza. También es muy apreciada por pescadores deportivos y en la pesca submarina. El Puerto de Santa María, Conil de la Frontera y Huelva extraen anualmente cerca de 50 toneladas (62% del total andaluz). Sus capturas presentan una cierta estacionalidad, con mayor número de diciembre a enero y de junio a agosto.

Actualmente se produce dorada en instalaciones semintensivas (estanques en tierra) o intensivas (jaulas flotantes o tanques) en el Mediterráneo y región suratlántica. La elevada tasa de crecimiento, la facilidad de adaptación a alimentos artificiales, su eurihalinidad y el elevado precio que adquieren en el mercado la convierten en una especie piscícola de gran interés en la acuicultura regional. Mediante estos cultivos se producen en Andalucía más de 2.700 toneladas anuales, lo cual incide positivamente en el futuro de esta especie, muy esquilada en zonas de nuestra costa. Por otra parte, en la fase de criadero se producen 32 millones de unidades anuales.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fundamentalmente fresca y en ocasiones congelada (entera y eviscerada), adquiriendo un alto valor comercial por su sabrosa carne. La dorada procedente de cultivo tiene un tamaño más homogéneo, 300-400 g por pieza, y no presenta una estacionalidad tan marcada como la salvaje, pudiéndose comercializar a lo largo de todo el año.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



CHOPA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sparidae.
Spondyliosoma cantharus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle
Código *FAO:* BRB
Código *FROM:* 2.1.23.06

Denominaciones locales por lonjas: Habitualmente esta especie recibe el nombre de *chopa* en toda la costa andaluza. También es conocida como *garopa* en la bahía de Cádiz y *perezosa* en La Atunara.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La choppa tiene el cuerpo ovalado y comprimido, con una fuerte depresión en la cabeza a la altura de los ojos. La boca es pequeña y presenta en ambas mandíbulas entre 4 y 6 hileras de dientes cónicos y finos.

Tiene una aleta dorsal con 11 radios duros y 11-13 radios blandos, una aleta anal con 3 radios duros y 9-11 radios blandos y unas aletas pectorales y pélvicas de mediano tamaño.

La coloración del dorso es gris-plateada con tintes azulados, rosáceos y verdosos, y presenta unas líneas longitudinales amarillas desde el opérculo hasta la aleta caudal. Todas las aletas son oscuras y el margen posterior de la aleta caudal es negro. La coloración de los jóvenes es amarillo-anaranjada.

Puede llegar a medir hasta 40 cm de longitud, aunque su talla habitual de captura oscila entre los 25-30 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica litoral que prefiere vivir en fondos rocosos entre los 10 y los 50 m de profundidad. Presenta hábitos solitarios, aunque en ocasiones puede formar bancos bastante densos.

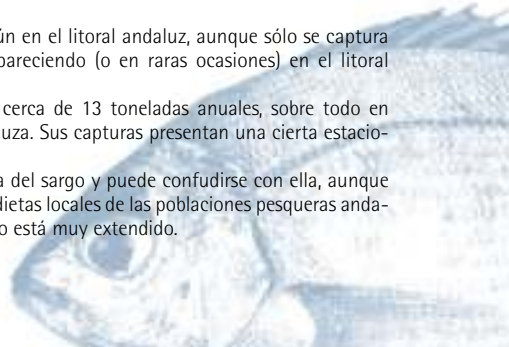
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de algas y pequeños invertebrados (fundamentalmente crustáceos).

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterogínica, que se reproduce entre marzo y mayo. Los huevos son bentónicos y la hembra los protege hasta el momento de la eclosión. Los juveniles son solitarios y sedentarios.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. La choppa es común en el litoral andaluz, aunque sólo se captura de manera importante en el litoral suratlántico, no apareciendo (o en raras ocasiones) en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Se extraen cerca de 13 toneladas anuales, sobre todo en Barbate, con cerca del 95% de la producción total andaluza. Sus capturas presentan una cierta estacionalidad, con mayor número de abril a mayo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es parecida a la del sargo y puede confundirse con ella, aunque es algo menos sustanciosa. Esta especie es común en las dietas locales de las poblaciones pesqueras andaluzas y, además, se exporta a Portugal donde su consumo está muy extendido.





CARAMEL

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Centranchidae.
Spicara smaris
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, cerco
Código FAO: PIC
Código FROM: 2.1.24.01

Denominaciones locales por lonjas: En las costas andaluzas se conoce a esta especie con el nombre de *trompero*, *tromperito* o *tromperillo*, excepto en Barbate donde recibe el nombre de *alfajoa* y en algunos puertos del litoral surmediterráneo donde es conocido como *judío*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El caramel presenta un cuerpo alargado y comprimido. En los machos se aprecia una elevación marcada del dorso, justo detrás de la cabeza.

Presenta una aleta dorsal con 11-12 radios duros y 10-12 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-10 radios blandos.

El color del dorso es marrón-grisáceo, mientras que los flancos y el vientre son plateados. En los flancos poseen una mancha negra rectangular de color negro. En la época reproductora los machos adquieren una librea nupcial característica: líneas y manchas azules en el dorso, así como una coloración azulada en las aletas.

Puede llegar a medir hasta 15 cm (hembras) o 20 cm (machos) de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos rocosos y arenosos, pudiendo alcanzar hasta 100 m de profundidad. Forma bancos bastante densos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton durante el día y de pequeños animales bentónicos (crustáceos y poliquetos) en las últimas horas del día.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce entre febrero y mayo. Los huevos son bentónicos. El macho realiza una especie de nido para los huevos, a los que cuida durante 5-6 días hasta el momento de la eclosión.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. El caramel es común en el litoral andaluz, capturándose en mayor proporción en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y cerco. Se extraen cerca de 11 toneladas anuales, sobre todo en Almería, Adra y Garrucha, con cerca del 95% de la producción total andaluza. Los desembarcos son máximos de febrero a junio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Aunque su carne es relativamente buena, su consumo no está muy extendido y se restringe al consumo local en las poblaciones pesqueras.





VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

ESPECIES SEMEJANTES.

CHUCLA (*Spicara maena*, Linnaeus 1758). Es similar al caramel aunque el cuerpo es más rechoncho. Dorsal: 11 radios duros y 12 radios blandos; aleta anal: 3 radios duros y 9-10 radios blandos. La coloración del dorso es gris-azulada, los flancos y el vientre son plateados y presentan puntos negros, uno de ellos más grande (a la altura del borde posterior de la aleta pectoral). Los machos, en época de celo, presentan líneas y manchas de color azul. De las tres especies, ésta es la que presenta una carne de peor calidad. Es conocida en el litoral andaluz como chucla o chucla negra.

CHUCLA (*Spicara flexuosa*, Rafinesque 1810). Es parecido a la especie anterior, pero presenta el cuerpo más alargado y de menor tamaño. Dorsal: 11 radios duros y 10-12 radios blandos; aleta anal: 3 radios duros y 9-10 radios blandos. El color del cuerpo es marrón-grisáceo o amarillento, con la dorsal de color negro en su porción anterior. También presenta una pequeña mancha negra a la altura de la aleta pectoral, aunque no tan grande como la especie anterior. Es conocida en el litoral andaluz como chucla blanca.



Spicara maena, Linnaeus 1758



Spicara flexuosa, Rafinesque 1810



SALMONETE DE ROCA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Mullidae.
Mullus surmuletus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Enmalle, nasas, arrastre
Código FAO: MUR
Código FROM: 2.1.22.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *salmonete* en todo el litoral andaluz, aunque en la costa almeriense se diferencia el *salmonete de roca* y el *salmonete de argué* que es aquel que se pesca en zonas mixtas de arena y roca. En el litoral gaditano también se le conoce como *salmonete de la buena casta* y *salmonete rayao* o de *piera*.



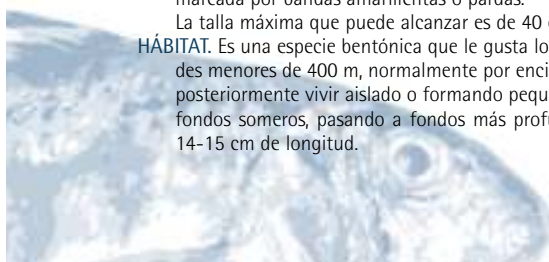
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El salmonete de roca presenta el cuerpo alargado y comprimido lateralmente, con el perfil de la cabeza ligeramente oblicuo. Posee un par de barbillones largos que sobrepasan el origen de las aletas pélvicas y que se hallan cubiertos de poros sensoriales. Los utiliza para la búsqueda de alimento. Las escamas son grandes y muestra 33-37 a lo largo de la línea lateral. Tiene dos escamas sobre la parte anteroposterior debajo del ojo, aunque esta característica es bastante difícil de observar debido al roce provocado durante su estancia en las redes y por la propia manipulación posterior.

Posee dos aletas dorsales, la primera con 7-8 radios duros y la segunda dorsal con 1 radio duro y 7 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros y 6-7 radios blandos. Las aletas pélvicas son grandes y la aleta caudal es ahorquillada.

La coloración del cuerpo es rosácea con una banda longitudinal rojiza y 3 líneas amarillentas en los flancos cuando está vivo, adquiriendo una tonalidad rojo-anaranjada una vez muerto. La primera dorsal está marcada por bandas amarillentas o pardas.

La talla máxima que puede alcanzar es de 40 cm, aunque no suele superar los 20-25 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que le gusta los fondos rocosos y de grava, encontrándose a profundidades menores de 400 m, normalmente por encima de los 70 m. Es gregario en su primer año de vida, para posteriormente vivir aislado o formando pequeños grupos. Los salmonetes de menos de un año viven en fondos someros, pasando a fondos más profundos al final de su primer año de vida, con tallas entre 14-15 cm de longitud.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



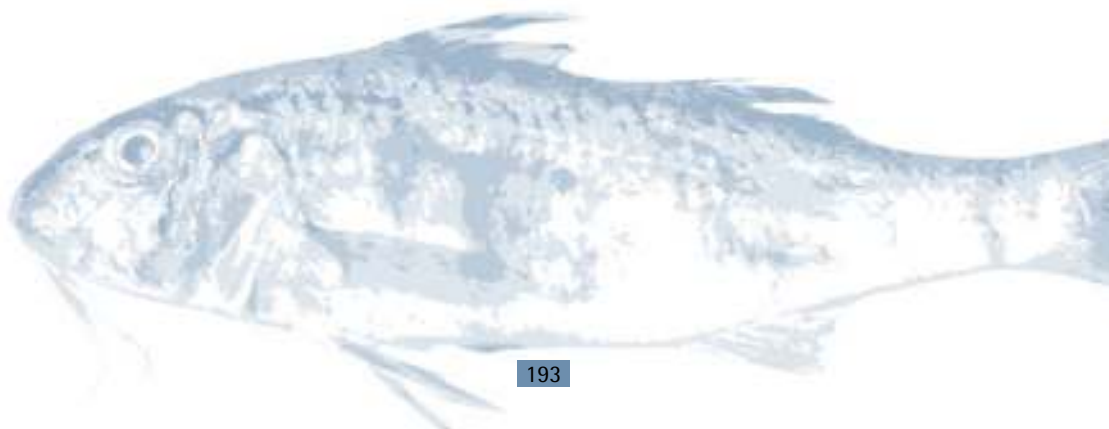
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados, sobre todo poliquetos, pequeños crustáceos (anfípodos y decápodos), moluscos y equinodermos (ofiuras). Para localizar a sus presas remueve el sedimento con sus barbillones.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en primavera-verano (de abril a julio). La talla media de primera madurez en el Mediterráneo es de 13 y 15 cm. La primera puesta se produce en el segundo año de vida. Los huevos y las larvas son pelágicos, encontrándose cerca de la superficie pero alejados de la costa. Con 20 mm los juveniles tienen ya unos rudimentarios barbillones; con 30 mm migran hacia la costa y comienzan su vida bentónica; cuando alcanzan 45 mm aparece la característica mancha oscura en la primera dorsal; y con 65 mm ya adquieren la típica coloración de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque es más abundante en el Atlántico oriental (provincia de Cádiz).

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes menores (enmalle, soltas, mariconas, nasas) y arrastre. Con redes de arrastre se capturan ejemplares de hasta 15 cm de longitud, mientras que con enmalle los ejemplares son más grandes, de hasta 25 cm. En la estadística pesquera los datos de las dos especies de salmonete (*M.surmuletus* y *M.barbatus*) no aparecen por separado, capturándose en el litoral andaluz atlántico anualmente alrededor de 550 toneladas y en el Mediterráneo 300 toneladas. Existe una estacionalidad en la captura, con una mayor extracción en los meses de septiembre a diciembre, aunque la pesca de juveniles se realiza en los meses de verano (julio y agosto). En la región surmediterránea las artes menores comienzan a utilizarse en los meses de abril y mayo, siendo estos meses los de mayor volumen de pesca.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y en menor medida congelado, donde se distribuye en gran cantidad a mercados del interior. Su carne es fina y sabrosa, siendo muy cotizados en Andalucía los salmonetes de Conil de la Frontera por su frescura, color más brillante y sabor.





SALMONETE DE FANGO

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Mullidae.

Mullus barbatus

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle

Código FAO: MUT

Código FROM: 2.1.22.01

Denominaciones locales por lonjas: En Andalucía esta especie recibe el nombre de *salmonete* o *salmonete de fango*, aunque en Algeciras, La Atunara y costas malagueñas también se le conoce como *bigüelo* o *igüelo* y en Conil de la Frontera es conocido como *cabra*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El salmonete de fango se diferencia del salmonete de roca por presentar los siguientes caracteres: perfil de la cabeza bastante vertical, el ojo está situado cerca de la parte superior de ésta, los barbillones son más cortos que las aletas pectorales, presenta tres escamas debajo del ojo, su coloración es rosácea y no presenta bandas en las aletas.

La talla varía entre 10-20 cm, pudiendo alcanzar hasta 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica de fondos arenosos, de cieno o grava de la plataforma continental, entre 10-500 m de profundidad, aunque es más abundante entre los 100-300 m. Es gregario en su primer año de vida, viviendo aislado o formando pequeños grupos.

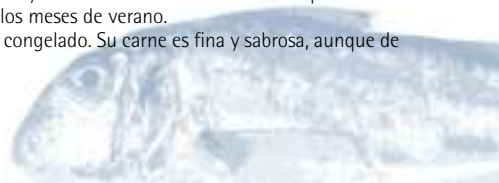
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados, sobre todo poliquetos y pequeños crustáceos (misidáceos, anfípodos y decápodos). Presenta una elevada sensibilidad en sus barbillones, adaptados a la localización de presas en fondos arenosos o fangosos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de abril a junio. La talla media de primera madurez sexual en el Mediterráneo es de 12,5 cm en los machos y 13,3 cm en las hembras. Los huevos, larvas y primeros estadios juveniles (azulados y sin barbillones) presentan un comportamiento pelágico. Cuando miden entre 5-6 cm se vuelven anaranjados-rojizos, son gregarios y se acercan a la costa donde permanecen hasta que alcanzan los 8 cm. Después, entre septiembre y octubre migran a mayores profundidades, pasando el invierno a 100 m de profundidad, hasta la época de la reproducción.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque es más abundante en el Atlántico occidental andaluz, en las provincias de Cádiz y Huelva.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y en menor medida con enmalle. El puerto que presenta un mayor volumen de capturas es El Puerto de Santa María con el 42% del total de Andalucía (más de 300 toneladas anuales). Los siguientes en importancia son los puertos onubenses de Huelva e Isla Cristina (16% del total). Existe una estacionalidad en la pesca, con una mayor extracción en los meses de septiembre a diciembre, aunque la captura de juveniles se realiza en los meses de verano.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y congelado. Su carne es fina y sabrosa, aunque de menor calidad que la del salmonete de roca.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Cepolidae.
Cepola rubescens
Linnaeus 1766

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: PRC

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *cinta* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cinta tiene el cuerpo esbelto y comprimido, estrechándose progresivamente hacia el extremo caudal. La cabeza es corta, con una boca grande y oblicua, cuya mandíbula inferior es más prominente que la superior, aunque ésta se caracteriza por ser muy protráctil. Ambas mandíbulas están dotadas de dientes afilados y curvados hacia atrás, siendo mayores los situados anteriormente.

Las aletas dorsal, con 67-70 radios blandos, y anal, con 56-62 radios, se extienden a lo largo de todo el cuerpo, uniéndose en su extremo posterior con la aleta caudal. Las aletas pectorales y pélvicas están muy reducidas, teniendo las primeras una forma redondeada.

La coloración del dorso es rojiza, la de los flancos es rojo-anaranjada y la superficie ventral es amarillenta. Las aletas dorsal y anal son amarillo-anaranjadas con el extremo posterior rojo. La aleta dorsal tiene una mancha roja entre el quinto y décimo radio.

Puede alcanzar tallas de hasta 70 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 35 cm.

HÁBITAT. Es una especie bentónica de fondos arenosos o fangosos de la plataforma continental, desde pocos metros hasta 200 m de profundidad. Es solitario o forma pequeños grupos. Se entierra en la arena o se esconde en cuevas en los periodos en los que no está activo. Las larvas son pelágicas, encontrándose sobre fondos de 50 y 100 m de profundidad.

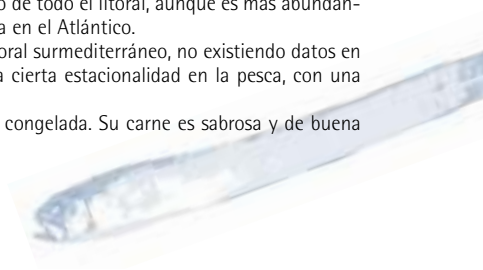
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de invertebrados, sobre todo crustáceos y quetognatos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre la primavera y principios del otoño, cuando la temperatura del agua supera los 15°C. La madurez sexual se alcanza en los machos a los 2 años y en las hembras al año de edad. Los huevos y larvas presentan un comportamiento pelágico. Las larvas tienen espinas en la cabeza y el cuerpo alto, el cual progresivamente se va haciendo alargado.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque es más abundante en el Mediterráneo, no siendo una especie muy capturada en el Atlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca casi exclusivamente con arrastre en el litoral surmediterráneo, no existiendo datos en la estadística de producción del litoral atlántico. Existe una cierta estacionalidad en la pesca, con una mayor extracción en los meses de mayo a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco y congelada. Su carne es sabrosa y de buena aceptación local.





MÚGIL

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Mugilidae.
Mugil cephalus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, cerco, cuchara, corral
Código FAO: MUF
Código FROM: 2.1.33.06

Denominaciones locales por lonjas: Los mugílidos reciben el nombre genérico de *lisas* o *pescao lisao*. Esta especie es conocida como *capitán*, *cabezudo*, *mujol*, *serranillo*, *lebrancho* y *macuquino* (los individuos jóvenes) en la Bahía de Cádiz. En Chipiona reciben el nombre de *capitán* los ejemplares grandes y *cacharrona* los pequeños. En el litoral mediterráneo también se le denomina *mujol*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del mágil es alargado y cilíndrico, con la cabeza ancha y deprimida a la altura de los ojos. Es característica la membrana adiposa que se encuentra alrededor de los ojos, recubriendo gran parte de la pupila. El hueso preorbital no se extiende más allá de la comisura de la boca en su parte posterior. El labio superior es fino, estrecho y sin papilas. Presenta en ambas mandíbulas dientes finos, largos y curvados.

Tiene dos aletas dorsales, la primera con 4 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 8 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 9 radios blandos.

El color del dorso es azul oscuro y los flancos son plateados. Muestra numerosas líneas longitudinales por todo el cuerpo. En la aleta pectoral tiene una pequeña mancha negra.

Puede medir hasta 100 cm de longitud, aunque la talla habitual de captura no suele sobrepasar los 50 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que suele nadar cerca de la superficie, pero que se acerca al fondo en busca de alimento. Dentro de los mugílidos es la especie más común en las lagunas estuáricas.

ALIMENTACIÓN. Los juveniles se alimentan de invertebrados, mientras que la dieta de los adultos es más variada (detritus, algas, plancton y pequeños invertebrados bentónicos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre julio y octubre. Alcanza la madurez sexual alrededor de los dos (machos) o tres años (hembras). Tanto los huevos, entre 900.000 y 1.900.000 por hembra y puesta, como las larvas presentan un comportamiento pelágico.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral, aunque es más abundante en las pesquerías del litoral suratlántico.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y cerco, con una extracción anual de cerca de 120 toneladas de mugilidos, entre los que se encuentran las especies del género *Liza* (*L.ramada*, *L.saliens*, *L.aurata*), *Chelon labrosus* y *Oedalechilus labeo*. Se pesca también en zonas estuáricas y desembocaduras de ríos mediante cucharas y corrales (construcciones en barrera que impiden a los peces salir al mar). Los puertos con mayor volumen de capturas son Bonanza y Caleta de Vélez, con el 52% del total andaluz (más de 60 toneladas anuales). No existe una estacionalidad en la pesca, aunque es más abundante de septiembre a diciembre y en el mes de marzo.

Esta especie, junto al corcón (*Chelon labrosus*), es la más interesante de los mugilidos en los cultivos de estero, ya que su elevada tasa de crecimiento permite obtener individuos de casi 300 g de peso en poco más de año y medio desde su entrada en los esteros.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco. También son muy apreciadas las huevas secas, alcanzando precios muy elevados en el mercado. Su consumo es generalmente local, excepto en los puertos almerienses donde las lisas se distribuyen a otros puntos del Mediterráneo como Valencia y Barcelona, y se exportan a Italia.

ESPECIES SEMEJANTES. Dentro de las lisas se capturan varias especies que reciben muy diversos nombres a lo largo de la costa andaluza. Así, podemos encontrar en las lonjas del litoral:

CORCÓN (*Chelon labrosus*, Risso 1826). Presenta la boca pequeña con un labio superior muy desarrollado y recubierto por numerosas papilas córneas dispuestas en 2-3 filas. Los ojos muestran un párpado adiposo poco desarrollado. Primera dorsal: 4 radios duros; segunda dorsal: 1 radio duro y 7-10 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos. El color del dorso es gris-azulado oscuro, más claro en los flancos y plateado en el vientre. Esta especie recibe el nombre de lisa en el litoral andaluz.

GALUPE (*Liza aurata*, Risso 1810). Se caracteriza por tener los labios estrechos, sin papilas. El párpado adiposo de los ojos está poco desarrollado. Es la lisa más típica de aguas marinas. Primera dorsal: 4 radios duros; segunda dorsal: 1 radio duro y 7-9 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos. Es de color gris-azulado en el dorso y plateado en el vientre, con una característica mancha dorada en el opérculo. Es conocida como albur, alburejo, lisa dorada, lisa de la pinta o busel.

CAPITÁN (*Liza ramada*, Risso 1810). Se diferencia del galupe por presentar la parte del hueso orbital redondeada y por poseer una mancha negra en la base de las aletas pectorales. Primera dorsal: 4 radios duros; segunda dorsal: 1 radio duro y 7-10 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 8-9 radios blandos. Esta especie es conocida como albur o alburillo (juveniles).

LISA (*Liza saliens*, Risso 1810). La cabeza está comprimida dorsoventralmente y es más aguzada que en las otras especies de la familia *Mugilidae*. Las escamas presentes en la cabeza y dorso tienen entre 2-5 surcos. Primera dorsal: 4 radios duros; segunda dorsal: 1 radio duro y 8 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 9 radios blandos. En el litoral gaditano esta especie se conoce como zorreja.

CALUGA (*Oedalechilus labeo*, Cuvier 1829). El cuerpo es el más rechoncho y corto de los mugilidos, con apenas 25 cm de longitud. Es muy característico su dilatado labio superior que presenta una corta hilera de papilas. Primera dorsal: 4 radios duros; segunda dorsal: 1 radio duro y 8 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 11 radios blandos. Es una especie típica del Mediterráneo y menos frecuente en el litoral suratlántico.



ESPETÓN

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Sphyraenidae.
Sphyraena sphyraena
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Arrastre, cerco, palangre, curricán

Código FAO: BAR

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *espétón* en todo el litoral andaluz. En Garrucha recibe también el nombre de *saltón*; en Fuengirola y algunos puertos del litoral almeriense se le llama *lucio* o *barracuda*; y en el litoral gaditano se le conoce como *peto* o *picuda*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El espetón tiene el cuerpo alargado, cilíndrico, ligeramente comprimido y cubierto de pequeñas escamas cicloides. La cabeza es grande, puntiaguda y con mandíbulas prominentes (la inferior mayor que la superior). Presenta dientes caninos en los palatinos y en ambas mandíbulas. Tiene dos aletas dorsales muy separadas, la primera con 5 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 9 radios blandos. La aleta anal, con 1 radio duro y 9 radios blandos, tiene su origen a la altura de la segunda dorsal y es muy parecida a ésta en forma y tamaño. Las aletas pectorales son muy pequeñas y las aletas pélvicas se hallan detrás del punto de inserción de la primera dorsal.

La coloración del dorso es azul-verdosa con 20-22 franjas transversales oscuras. El color de los flancos y vientre es plateado.

Puede llegar a medir hasta 160 cm, aunque su talla habitual oscila entre 30-60 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que vive en aguas oceánicas no muy profundas. Forma bancos numerosos y en algunas ocasiones puede acercarse a la costa.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone de peces y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción ocurre entre junio y septiembre en el Mediterráneo. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Aunque esta especie está presente en el Atlántico y en el Mediterráneo, su presencia es rara y sólo se ha encontrado en cantidad considerable en las lonjas del litoral almeriense, granadino, onubense y en algunos puertos pesqueros gaditanos.

EXTRACCIÓN. Se pesca con curricán y, de manera ocasional, con arrastre, cerco y palangre. Se capturan cerca de 170 toneladas anuales. Almería, Adra, Caleta de Vélez y Ayamonte son los puertos pesqueros con mayor extracción de esta especie (90% del volumen total andaluz). En los meses de julio a octubre se producen las mayores capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. No tiene un alto valor comercial, pero sí gastronómico y pesquero-deportivo. Se consume localmente en los puertos donde se pesca, siendo su carne muy apreciada.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



RAOR

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Labridae.
Xyrichtys novacula
Risso 1814

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, volantín
Código FAO: WRA

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *raó*, *galán* o *lorito* en el litoral almeriense.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El raor tiene el cuerpo comprimido lateralmente y el borde del morro en forma de lámina, casi vertical en los machos adultos. Los ojos son relativamente pequeños y están situados en la parte superior. Es característico el par de caninos de gran tamaño situados en la parte anterior de ambas mandíbulas.

Tiene una sola aleta dorsal con 9-10 radios duros y 11-12 radios blandos. Posee una aleta anal con 3 radios duros y 11-13 radios blandos.

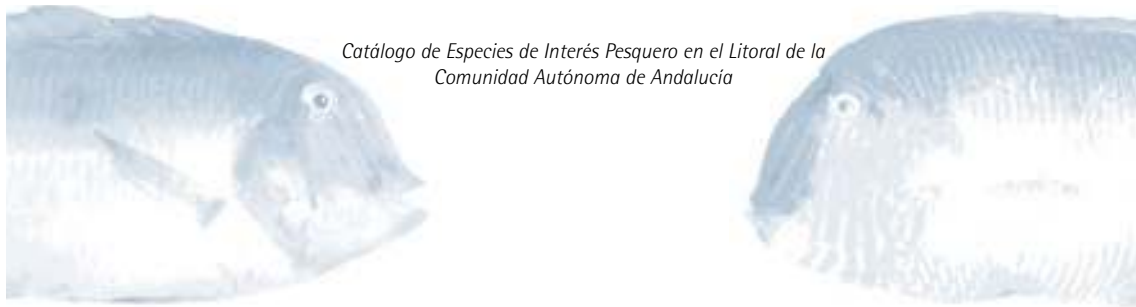
Existe dicromatismo sexual: las hembras y jóvenes poseen una coloración rosada, mientras que los machos muestran un color verdoso en la parte superior del cuerpo y rosado en el vientre. Es característica una mancha azul en los flancos y numerosas líneas verticales oblicuas azules y rosadas.

Puede alcanzar hasta 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos arenosos cercanos a la costa, encontrándose en profundidades de hasta 50 m en la plataforma continental. Se entierra en la arena, por la que se desplaza cuando se siente amenazado.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone de pequeños invertebrados.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita, pasando de hembra a macho y cambiando la coloración y el tamaño según las necesidades. La reproducción ocurre de enero a julio en el Mediterráneo. Los huevos y larvas son pelágicos.



Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Aunque esta especie está presente en el Atlántico y en el Mediterráneo, es muy difícil encontrarla en lonjas. Sólo en algunos puntos del litoral almeriense se captura con cierta regularidad, aunque siempre en poca cantidad.

EXTRACCIÓN. Se pesca con volantín y, de manera ocasional, con arrastre. Garrucha es el único puerto pesquero en el que con cierta regularidad, aunque de forma escasa, se captura esta especie.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. No tiene un alto valor comercial, pero sí gastronómico y pesquero-deportivo. Se consume localmente en el litoral almeriense donde su carne es muy apreciada.

ESPECIES SEMEJANTES. Dentro de los lábridos encontramos las siguientes especies que se presentan en lonjas irregularmente, en número escaso y cuyo valor comercial no es muy elevado:

MARAGOTA (*Labrus bergylta*, Ascanius 1767). Cuerpo alargado de coloración marrón-rojiza o pardo-verdosa con pequeños puntos blancos. Los jóvenes son de color verde brillante. Vive cerca de la costa, en fondos rocosos, a no más de 20 m de profundidad. Se distribuye por el Atlántico, siendo muy esporádica su presencia en el Mediterráneo. En Andalucía se conoce a esta especie como tordo o bodión.

MERLO (*Labrus merula*, Linnaeus 1758). Cuerpo alargado, cabeza ancha y boca relativamente pequeña con labios anchos y carnosos. El color es muy variable (verde, pardo-rojizo o gris-azulado) y presenta numerosas manchas blancas distribuidas por todo el cuerpo. Los bordes de las aletas son azules. Es estrictamente litoral, viviendo en fondos rocosos no muy profundos. Presenta una distribución básicamente mediterránea, aunque también puede encontrarse en la región suratlántica. Se le conoce como pito o bodión en el litoral andaluz.

GALLANO (*Labrus bimaculatus*, Linnaeus 1758). Es un lábrido de cuerpo alargado con boca grande y labios gruesos. Presenta un marcado dicromatismo sexual: las hembras y jóvenes tienen una coloración rosada o anaranjada, con tres manchas negras intercaladas con otras blancas entre la aleta dorsal y el pedúnculo caudal; los machos son amarillentos, con bandas sinuosas azules distribuidas por todo el cuerpo. Está presente en todo el litoral andaluz, cerca de la costa, a profundidades entre 2-200 m. No recibe un nombre específico en el litoral andaluz, denominándole bodión como al resto de los lábridos.

GRIVA (*Labrus viridis*, Linnaeus 1758). Presenta un cuerpo alargado con cabeza puntiaguda y labios carnosos. El cuerpo, generalmente, es de color verde o pardo-rojizo con numerosas manchas blancas. Es una especie infralitoral propia de fondos rocosos del Mediterráneo, pudiéndose encontrar hasta los 50 m de profundidad. Se le conoce como tordo o bodión en el litoral surmediterráneo.



Labrus bergylta, Ascanius 1767



Labrus bimaculatus, Linnaeus 1758



Labrus merula, Linnaeus 1758



Labrus viridis, Linnaeus 1758

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



AGUACIOSO MEDITERRÁNEO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: *Ammodytidae*.
Gymnammodytes cicerelus
Rafinesque 1810

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Artes de tiro
Código FAO: SAN

Denominaciones locales por lonjas: Se conoce a esta especie como *saltón* en el litoral surmediterráneo, donde es capturado.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El aguacioso mediterráneo tiene el cuerpo alargado, sin pliegues cutáneos, con escamas sólo en la parte anterior del cuerpo. La mandíbula superior es más corta que la inferior y es extensible.

Tiene una aleta dorsal con 56-59 radios blandos y una aleta anal con 27-31 radios blandos. Presenta un pliegue ventrolateral desde la base de la aleta pectoral hasta la aleta anal. No posee aletas pélvicas.

La coloración del dorso es azul-grisácea, la cabeza es de color azul oscuro y los flancos y el vientre son plateados.

Puede llegar a medir hasta 17 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos a muy poca profundidad, donde se entierra para descansar. Habita aguas costeras de la plataforma continental. Forma grandes bancos, nadando entre dos aguas para alimentarse.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton, constituyendo, a su vez, el alimento de numerosos peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción ocurre durante los meses de invierno y principios de la primavera. Los huevos son bentónicos, siendo enterrados por la hembra en la arena, a la que se adhieren mediante una serie de filamentos. Tras un período de aproximadamente 10 días eclosiona el huevo y aparece una larva pelágica que entra a formar parte del plancton hasta que adquiere una talla de 40 mm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Esta especie está presente sólo en las capturas del litoral mediterráneo (Carboneras y Garrucha).

EXTRACCIÓN. Se pesca con artes de pesca no legalizados. El puerto pesquero de Carboneras es el que mayor volumen de pesca obtiene a lo largo del año. La mayoría de la producción se obtiene de julio a septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su consumo es básicamente local, siendo muy abundante en los bares de la costa andaluza mediterránea, donde lo sirven frito.





PEZ ARAÑA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Trachinidae.
Trachinus draco
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Enmalle, arrastre, palangre
Código FAO: WEG

Denominaciones locales por lonjas: Se conoce a esta especie como *araña* en todo el litoral andaluz. En Motril también recibe el nombre de *fuerte*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez araña tiene el cuerpo alargado, estrecho y aplanado lateralmente. La cabeza es relativamente pequeña, con dos pequeñas espinas delante de cada ojo. Las mejillas, parte del preopérculo y casi todo el opérculo están cubiertos de pequeñas escamas.

Posee dos aletas dorsales, la primera con 5-7 radios duros y la segunda con 29-32 radios blandos. En la primera dorsal algunos radios tienen veneno que utiliza cuando se siente acosado. Las aletas pectorales presentan una forma trapezoidal, con una muesca bien marcada en el borde posterior. La aleta caudal es ligeramente cóncava.

La coloración del dorso es pardo-amarillenta con manchas oscuras sobre la cabeza. Los flancos son más pálidos y muestran rayas diagonales azules y amarillas. Sobre la primera aleta dorsal destaca una mancha negra, mientras que la segunda dorsal es blanco-azulada con dos series longitudinales de manchas amarillas. La aleta anal es blanquecina con tintes malvas y la aleta caudal es de color azul claro con manchas amarillas y borde posterior negro.

Puede llegar a medir hasta 41 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 25-30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos arenosos a profundidades de hasta 100 m. En ocasiones se acerca a la costa.

ALIMENTACIÓN. Se entierra en la arena, dejando los ojos y la primera aleta dorsal fuera del sedimento, al acecho de invertebrados y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción ocurre durante los meses de verano y principios de otoño. Los huevos y las larvas son pelágicos, encontrándose las postlarvas muy cerca de la superficie.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Esta especie está presente tanto en el Atlántico como en el Mediterráneo, apareciendo regularmente en casi todas las lonjas andaluzas.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. Se capturan anualmente casi 80 toneladas de arañas (aquí se incluyen todas las especies de *Trachinus* y la especie *Echiichthys vipera*), siendo los puertos pesqueros de Caleta de Vélez y Motril los que mayor volumen de pesca presentan a lo largo del año (aproximadamente el 57% del total andaluz). La mayoría de la producción se obtiene de mayo a septiembre, con máximos en los meses de julio a septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy consistente, sabrosa y con fuerte gusto a marisco. Su consumo es básicamente local, siendo muy abundante en los bares de la costa malagueña, donde lo sirven frito y en rodajas.

ESPECIES SEMEJANTES. Dentro de los trachínidos se puede encontrar en las lonjas andaluzas las siguientes especies comercializadas bajo el nombre de araña:

ARAÑA (*Trachinus araneus*, Cuvier 1829). El dorso es pardo-amarillento con 7-11 manchas oscuras sobre los flancos. La mitad inferior de la primera aleta dorsal es negra. La aleta caudal tiene una serie de manchas negras y el borde posterior es oscuro. Su distribución es similar a la del pez araña.

VÍBORA (*Trachinus radiatus*, Cuvier 1829). Presenta detrás de los ojos tres grandes placas óseas con crestas radiales. La coloración es pardo-amarillenta con numerosas manchas sobre el dorso, parte superior de la cabeza y flancos. Se encuentra a mayor profundidad que el resto de las arañas, encontrándose hasta los 200 m.

VÍBORA (*Echiichthys vipera*, Cuvier 1829). Se diferencia de las arañas del género *Trachinus* en que no posee espinas delante de los ojos. La coloración del dorso es amarillo-parduzca con manchas marrones longitudinales. Es muy común en el litoral surmediterráneo y suratlántico.





PEZ RATA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Uranoscopidae.
Uranoscopus scaber
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: URA

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es generalmente conocida como *rata* en el litoral andaluz. En Garrucha, Adra, Roquetas y Fuengirola también recibe el nombre de *araña*, *araña roncaora* o *araña ronquera*. En Motril se le conoce como *sapo* y en el litoral onubense como *pez ratón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez rata tiene un cuerpo muy característico, robusto y macizo, cubierto de escamas cicloides y pequeñas que faltan en la región ventral. La cabeza es grande, ancha y gruesa, presentando la parte superior plana. Hacia la cola el cuerpo se alarga y tiende a comprimirse. La boca presenta pequeños dientes en ambas mandíbulas, vómer y palatinos. La mandíbula inferior es mayor que la superior y posee un apéndice que cuando está enterrado en la arena despliega como señuelo para atraer a sus potenciales presas. Los ojos, pequeños, se sitúan en la parte superior de la cabeza, mirando siempre hacia arriba. Presenta una gran espina detrás del opérculo y por encima de la aleta pectoral.

Presenta dos aletas dorsales, la primera con 3-4 radios duros y la segunda con 13-15 radios blandos. La aleta anal, con 1 radio duro y 12-14 radios blandos, es del mismo tamaño que la segunda dorsal y ambas se hallan a la misma altura. Las aletas pectorales son anchas y redondeadas. Las aletas pélvicas, con 1 radio duro y 5 radios blandos, se encuentran muy adelantadas.

El color del dorso y flancos es marrón-grisáceo con numerosas manchas oscuras, mientras que el vientre es blanquecino. La primera aleta dorsal es negra.

Puede llegar a medir hasta 35 cm, aunque rara vez supera los 20-25 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos arenosos o fangosos entre 10-90 m, aunque en ocasiones se puede encontrar hasta 160 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de peces y crustáceos. Se esconde en el fondo dejando fuera los ojos y la parte superior de la boca, esperando a que se acerque una presa para engullirla con gran rapidez.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce durante la primavera y el verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz, pero sus capturas son irregulares y poco importantes.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre a lo largo de todo el año. Es frecuente encontrar esta especie en las lonjas andaluzas, aunque siempre en pequeña cantidad.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su comercialización es local.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



PEZ CINTO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Trichiuridae.
Lepidopus caudatus
Euphrasen 1788

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre
Código FAO: SFS
Código FROM: 2.1.48.01

Denominaciones locales por lonjas: En todo el litoral andaluz se conoce a esta especie con el nombre de *pez sable* o *sable*, a excepción de Huelva, donde se le suele llamar *paire* y en algunas zonas del litoral malagueño donde es conocido como *pez cinto*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez cinto se caracteriza por presentar un cuerpo alargado y comprimido sin escamas. La boca es grande, con la mandíbula superior más corta que la inferior y dotada de unos poderosísimos dientes, los cuales tienen forma de colmillo en la zona anterior.

La aleta dorsal se extiende a lo largo de todo el cuerpo y está constituida por 9 radios duros y 90-107 radios blandos unidos por una membrana. La aleta anal presenta 2 radios duros y 60-65 radios blandos. Las aletas pectorales y pélvicas son muy pequeñas. La aleta caudal es ahorquillada.

La coloración del cuerpo es plateada con el margen posterior de las aletas más oscuro.

Puede llegar a medir entre 176 cm (machos) y 200 cm de longitud (hembras), aunque no suelen sobrepasar los 130 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica y oceánica que vive en fondos arenosos o fangosos entre 100-250 m de profundidad, aunque en ocasiones se puede encontrar cerca de la costa y próxima a la superficie. Se mueve en pequeños grupos o en solitario.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce durante todo el año, aunque la actividad máxima se produce entre julio y octubre. Alcanzan la madurez sexual con 97 cm (machos) o 111 cm (hembras) de longitud. Los huevos y las larvas son pelágicos. Las larvas se caracterizan por presentar uno de los radios de la dorsal más alargado.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz, pero sus capturas son considerablemente mayores en los puertos pesqueros del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y palangre a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de capturas de febrero a mayo. En Andalucía se extraen cerca de 2.600 toneladas anuales (99,7% de las capturas en el Mediterráneo). Algeciras, La Atunara, Estepona, Roquetas y Garrucha son los puertos pesqueros con un mayor volumen de pesca de esta especie.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, comercializándose en fresco o congelada. Además de consumirse localmente, en algunos puertos almerienses (Garrucha, Carboneras, Adra) se distribuye a mercados del interior como Madrid y Toledo.



ESTORNINO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Scomber japonicus
Houttuyn 1782

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, arrastre, palangre, aparejos de anzuelo
Código FAO: MAS
Código FROM: 2.1.26.02

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz esta especie es conocida como *tonino* o *estornino*, aunque en el Mediterráneo y algunos puntos de Huelva (Isla Cristina y Punta Umbria) recibe el nombre de *caballa*, denominando tonino a *S.scombrus*. Comercialmente, en la industria conservera, también es llamada *caballa del sur*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El estornino es un pez de cuerpo alargado y redondeado. La cabeza y el cuerpo están cubiertos por pequeñas escamas, destacando las situadas detrás de la cabeza y las cercanas a las aletas pectorales que son de mayor tamaño. También son característicos sus ojos grandes con párpados transparentes. Posee vejiga natatoria.

Presenta dos aletas dorsales muy separadas, la primera con 8-10 radios duros y la segunda con 12-13 radios blandos seguido de 5 pinulas que llegan hasta la aleta caudal. La aleta anal tiene forma trapezoidal, igual que la segunda dorsal, y posee 11-12 radios blandos seguido también de 5 pinulas.

La coloración del dorso es azul-verdosa con bandas oscuras transversales y una característica banda dorada que se extiende desde el opérculo hasta la aleta caudal. Los flancos y el vientre son amarillo-plateados con numerosos puntos negros.

El tamaño máximo que alcanza es de 50 cm, aunque la talla habitual de captura es de 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que se acerca habitualmente a la costa, aunque puede encontrarse también en aguas abiertas de la plataforma continental hasta profundidades de 250-300 m. Forma grandes bancos y realiza migraciones.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton (pequeños crustáceos) y de peces pelágicos de pequeño tamaño (sardina, boquerón, espadín, etc.).

REPRODUCCIÓN. En el Mediterráneo la reproducción tiene lugar a finales de la primavera y durante el verano a una temperatura superior a 20°C. En el Atlántico, en latitudes más bajas, la puesta se realiza en invierno (diciembre y enero) cuando la temperatura del agua oscila entre los 15-20°C, rango óptimo para que la freza ocurra en esta especie. La talla media de primera madurez es de 20 cm de longitud, aunque se han observado ejemplares con 16 cm ya maduros y otros que no alcanzan la madurez hasta su segundo año de vida, con cerca de 26 cm. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, apareciendo en todas las lonjas andaluzas a excepción de Tarifa.

EXTRACCIÓN. Se pesca con cerco, arrastre, palangre y aparejos de anzuelo (a la cacea). En la estadística de pesca no aparecen separados los datos de la caballa (*Scomber scombrus*) y el estornino, por lo que no es posible calcular las capturas totales de cada especie. En el Mediterráneo andaluz la extracción total supone alrededor de 1.900 toneladas anuales y en el Atlántico 2.000 toneladas. Como el resto de peces pelágicos presenta un fuerte estacionalidad, diferenciándose dos periodos con mayor volumen de pesca: verano (julio y agosto) e invierno (diciembre y enero).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se presenta en el mercado fresco (entero, eviscerado, troceado o en filetes), en semiconserva y conserva. Es un pescado azul muy rico en proteínas y aceites poliinsaturados.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



CABALLA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Scomber scombrus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, arrastre, palangre, aparejos de anzuelo

Código FAO: MAC
Código FROM: 2.1.26.01

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz esta especie es conocida como *caballa*, aunque en el Mediterráneo y algunos puntos de Huelva (Isla Cristina y Punta Umbría) suelen llamarla *tonino* o *estornino*, dando el nombre de caballa a *S.japonicus*. El ejemplar pequeño recibe el nombre de *aringona* en Isla Cristina y Huelva. En Adra, a los individuos con gran contraste entre el lomo y el vientre se les llama *viso*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La caballa es un pez de cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas.

También son característicos sus ojos pequeños con párpados transparentes. No posee vejiga natatoria. Presenta dos aletas dorsales separadas, la primera de ellas con 9-13 radios duros y la segunda con 9-15 radios blandos, tras los cuales se disponen 5 pinulas que llegan hasta la aleta caudal. La aleta anal tiene 1 radio duro y 8-9 radios blandos seguida de 5 pinulas.

La coloración del dorso es verde-azulada con numerosas bandas sinuosas oscuras, transversales al eje longitudinal del cuerpo. Los flancos y el vientre son plateados sin manchas negras.

Su talla habitual oscila entre 35-45 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que se acerca habitualmente a la costa, sobre todo en la época de reproducción, aunque puede encontrarse también en aguas abiertas de la plataforma continental hasta profundidades de 200-250 m. Puede llegar a formar grandes bancos de individuos de tallas similares.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos planctónicos (copépodos, eufausiáceos) y alevines de peces (sardina, boquerón, etc.).

REPRODUCCIÓN. En el Mediterráneo la reproducción tiene lugar en invierno y principios de la primavera (diciembre-abril). La hembra suele poner entre 200.000 y 400.000 huevos cerca de la superficie. Tanto éstos como las larvas son pelágicos y forman parte del plancton.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, apareciendo en todos las lonjas andaluzas a excepción de Tarifa.



EXTRACCIÓN. Se pesca con cerco, arrastre, palangre y aparejos de anzuelo (a la cacea). En el litoral andaluz la extracción total de caballa y estornino supone alrededor de 3.900 toneladas anuales. Los puertos más importantes en la captura de estos dos escómbridos son Huelva, Punta Umbria, Barbate, El Puerto de Santa María, Cádiz, Algeciras, Caleta de Vélez, Estepona Marbella, Motril, Adra y Almería. Presenta un fuerte estacionalidad, diferenciándose dos periodos de mayor volumen de pesca: julio-agosto y diciembre-enero.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se presenta en el mercado a menudo confundida con el estornino. Se comercializa fresca (entera, eviscerada, troceada o en filetes), en semiconserva y conserva.



Scomber japonicus, Houttuyn 1780



Scomber scombrus, Linnaeus 1758



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Sarda sarda
Bloch 1793

BONITO

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, arte claro, palangre, enmalle,
curricán, almadraba

Código FAO: BON
Código FROM: 2.1.28.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *bonito* en todo el litoral andaluz. Comercialmente también es llamado *bonito del sur* para diferenciarlo del bonito del norte, nombre comercial del atún blanco (*Thunnus alalunga*).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El bonito presenta un cuerpo alargado con escamas pequeñas que son más anchas y largas en el corselete y la línea lateral. Las mandíbulas son largas, pudiendo alcanzar el borde posterior del ojo, el cual es pequeño y tiene párpados adiposos poco desarrollados.

Las aletas dorsales están prácticamente juntas. La primera dorsal, con 20-23 radios duros, es larga y de perfil inclinado y recto, menos en la parte anterosuperior que es cóncava. La segunda dorsal presenta 2 radios duros y 12-16 radios blandos, tras los cuales se disponen 7-9 pinulas. La aleta anal es corta, con 2 radios duros y 11-15 radios blandos, seguida de 6-8 pinulas. Las aletas pectorales son cortas y triangulares. Las aletas ventrales también son pequeñas y presentan dos lóbulos entre ellas. El pedúnculo caudal se caracteriza por tener una fuerte quilla lateral entre otras dos más pequeñas. La línea lateral es ondulada y no posee vejiga natatoria.

El dorso es azul-verdoso con 5-11 bandas oscuras ligeramente oblicuas en los adultos y 12-16 verticales en los jóvenes. La parte inferior de los flancos y el vientre son plateados.

La talla máxima que alcanza es de 80 cm de longitud, con un peso máximo de 10 kg.

HÁBITAT. Es una especie pelágica que forma grandes bancos en la superficie de aguas litorales. Realiza grandes migraciones.

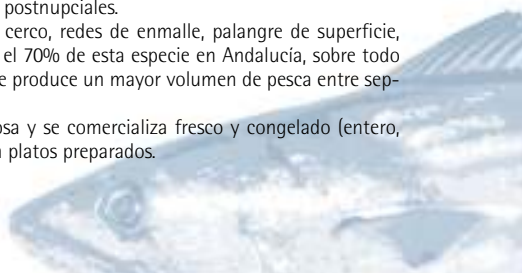
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, especialmente clupeidos (sardina, boquerón), gádidos, caballas y lisas.

REPRODUCCIÓN. En el Mediterráneo la reproducción tiene lugar en primavera y principios del verano. En el Atlántico norte la puesta se realiza en verano. Tanto los huevos como las larvas son pelágicos, encontrándose cerca de la superficie.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Presenta una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, acercándose a nuestras costas en las migraciones pre y postnupciales.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con arte claro, cerco, redes de enmalle, palangre de superficie, curricán y almadraba. En el litoral gaditano se captura el 70% de esta especie en Andalucía, sobre todo entre mayo y diciembre. En la región surmediterránea se produce un mayor volumen de pesca entre septiembre-enero y marzo-abril.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy sabrosa y se comercializa fresco y congelado (entero, eviscerado y en trozos), en conserva, semiconserva y en platos preparados.





MELVA

ORDEN: Perciformes.
AFAMILIA: Scombridae.
Auxis rochei
Risso 1810

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, arte claro, palangre, curricán, almadraba

Código FAO: BLT
Código FROM: 2.1.27.05

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *lubina*, *robalo* o *róbalo*. En la provincia de Cádiz también recibe el nombre de *magallón* o *magallona*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La melva tiene el cuerpo alargado y redondeado, sin escamas, salvo en el corselete y en la línea lateral. Sus ojos son muy grandes y se caracterizan por no poseer tejido adiposo. La boca es pequeña, con la mandíbula inferior un poco más proyectada hacia delante que la superior. Los dientes, sólo en las mandíbulas, son pequeños y cónicos.

Tiene dos aletas dorsales muy separadas, la primera con 10-12 radios duros y la segunda con 11-12 radios blandos. La aleta anal posee 12-14 radios. Presenta 8 pinulas dorsales y 7 anales. Las aletas pectorales son cortas y triangulares. El pedúnculo caudal se caracteriza por tener una fuerte quilla lateral entre otras dos más pequeñas. La línea lateral es ondulada y no posee vejiga natatoria.

La coloración del dorso es gris-azulada y la del vientre es blanquecina. Por encima de la línea lateral tiene 15 bandas verticales oscuras. Las aletas pélvicas y pectorales son color púrpura en su cara externa y negruzca en la interna.

La talla habitual de captura es de 35 cm, pero puede alcanzar hasta 50 cm de longitud. El peso máximo que alcanza se sitúa alrededor de los 900 g.

HÁBITAT. Es una especie migradora y pelágica que forma grandes bancos en la superficie de aguas litorales.

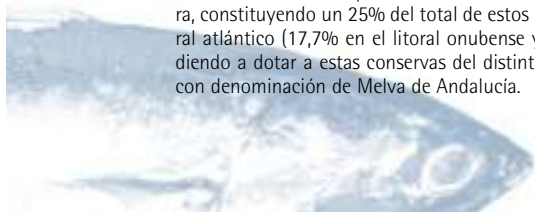
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces, especialmente clupeidos, y ocasionalmente de crustáceos y cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en julio-agosto en la región suratlántica y septiembre-octubre en la región surmediterránea, coincidiendo en ambas regiones dichas capturas con la migración postgenética de la especie. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico oriental (litoral gaditano).

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con arte claro, cerco, palangre de superficie y almadraba. Con artes de pesca no artesanales, el puerto pesquero de La Atunara es el que obtiene mayor volumen de capturas (cerca de 400 toneladas anuales), mientras que Tarifa y Barbate son los puertos con mayor desembarque de melva capturada mediante almadraba.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es roja y aceitosa por lo que se considera algo indigesta y poco estimada en fresco respecto a la de los otros túnidos. Su destino es principalmente la industria conservera, constituyendo un 25% del total de estos productos en el Mediterráneo andaluz y un 28,7% en el litoral atlántico (17,7% en el litoral onubense y 11% en las costas gaditanas). Actualmente se está procediendo a dotar a estas conservas del distintivo "Indicación Geográfica Protegida" reconocido por la UE, con denominación de Melva de Andalucía.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



BSCORETA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Euthynnus alletteratus
Rafinesque 1810

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, curricán, almadraba
Código FAO: LTA
Código FROM: 2.1.27.02

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz esta especie es conocida como *barcora*, *sarda*, *barcoreta* o *albacora*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La bacoreta presenta el cuerpo alargado y robusto, con la cabeza cónica y el hocico algo en punta. Tiene el cuerpo desprovisto de escamas, excepto en el corselete y en la línea lateral. La boca es de tamaño mediano con la mandíbula inferior algo más prominente que la superior. Presenta una serie de dientes pequeños en cada mandíbula, estando ausentes en el vómer. No tiene vejiga natatoria.

Las dos aletas dorsales están separadas por un pequeño espacio, siendo la segunda más corta que la primera, la cual tiene los radios delanteros más altos que el resto. La primera aleta dorsal posee 15-16 radios duros y la segunda 1-2 radios duros y 11-12 radios blandos. La aleta anal tiene 2-3 radios duros y 10-12 radios blandos. Presenta 8-9 pinulas dorsales y 6-8 anales. La aleta pectoral es corta y entre las aletas pélvicas se localiza un repliegue de la piel que forma dos marcados lóbulos pequeños. Sobre el pedúnculo caudal se sitúa una gran quilla central entre otras dos más pequeñas.

El dorso es color azul oscuro con unas manchas negras, sinuosas e irregulares, que no se extienden más allá de la mitad de la primera aleta dorsal. Los flancos y el vientre son blanco-plateados. Entre las aletas pélvicas y las pectorales se localiza una serie de puntos oscuros bordeados de blanco muy característicos. Puede llegar a alcanzar 100 cm, aunque raramente supera los 80 cm de longitud.

HÁBITAT. Se trata de una especie pelágica, menos migratoria que otros túnidos, que forma cardúmenes en aguas costeras con corrientes rápidas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces pelágicos (sardina, boquerón, etc.), crustáceos y cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar desde la primavera hasta finales del verano. Tanto los huevos como las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra en el Océano Atlántico y Mar Mediterráneo, aunque en el litoral suratlántico es donde se produce el mayor volumen de capturas.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con cerco, curricán y almadraba. De forma no artesanal se captura en los puertos de Huelva, El Puerto de Santa María y Conil de la Frontera, con cerca de 3-4 toneladas anuales. La extracción de este túnido es mayor en los meses de junio a septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne se comercializa fresca, en salazón y, en menor cuantía, enlatada. Es una especie muy apreciada, al igual que el resto de los túnidos, y su consumo no es sólo local sino que también se distribuye por los mercados del interior, comercializándose en muchos casos fraudulentamente como bonito o atún blanco.



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Katsuwonus pelamis
Linnaeus 1758

LISTADO

Tipo de Especie: **Pelágica**
Tipo de Artes: **Palangre**
Código FAO: *SKJ*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *listado* o *alistao* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del listado es fusiforme, redondeado, algo panzudo y desprovisto de escamas, excepto sobre el corselete y la línea lateral. El hocico es corto y termina en una boca pequeña. En ambas mandíbulas y en la faringe presenta una serie de dientes cónicos y pequeños. La lengua tiene un reborde cartilaginoso a cada lado. Los ojos son de mediano tamaño. No posee vejiga natatoria. La línea lateral, que va descendiendo continua y suavemente, cae bruscamente a la altura de la segunda aleta dorsal.

Las dos aletas dorsales se encuentran muy próximas entre sí. La primera dorsal, con 15-16 radios duros, tiene el borde cóncavo; y la segunda, con 2 radios duros y 11-16 radios blandos, es triangular al igual que la aleta anal. Presenta 7-9 pinulas dorsales y 7-8 anales. Las aletas pectorales son cortas y entre las aletas ventrales se localizan dos expansiones lobulares.

La coloración del dorso es azul oscura. Los flancos y el vientre son plateados y tienen 4-6 líneas longitudinales marrones o negruzcas, que se inician detrás del corselete y terminan antes de la base del pedúnculo caudal.

La talla máxima que puede alcanzar es de 100 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie pelágica oceánica que suele acercarse poco a la costa (principalmente en verano). Es gregaria y realiza grandes migraciones.

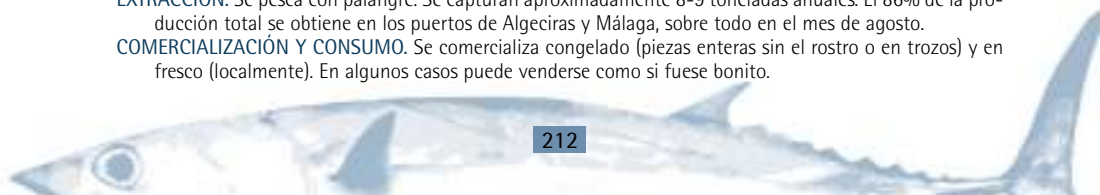
ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de moluscos cefalópodos, crustáceos y peces pelágicos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de abril a septiembre en aguas cálidas. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico, aunque se captura en mayor cantidad en los puertos pesqueros de Huelva, El Puerto de Santa María, Bonanza, Algeciras, Málaga y Adra.

EXTRACCIÓN. Se pesca con palangre. Se capturan aproximadamente 8-9 toneladas anuales. El 86% de la producción total se obtiene en los puertos de Algeciras y Málaga, sobre todo en el mes de agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa congelado (piezas enteras sin el rostro o en trozos) y en fresco (localmente). En algunos casos puede venderse como si fuese bonito.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ATÚN BLANCO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Thunnus alalunga
Bonaterre 1788

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, enmalle
Código FAO: ALB

Código FROM: 2.1.27.03

Denominaciones locales por lonjas:
En el litoral andaluz esta especie es conocida como *atún*, *atún blanco*, *albacora*, *bonito del norte* y *janco* (Barbate).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El atún blanco presenta un cuerpo fusiforme, ligeramente comprimido, cubierto por escamas pequeñas por todo el cuerpo menos en el corselete que son largas y fuertes. La cabeza es grande, al igual que los ojos, y la boca es de mediano tamaño con dientes pequeños y cónicos dispuestos en una hilera. También posee unos pequeños dientes en el vómer y palatinos.

Las dos aletas dorsales están poco separadas. La primera dorsal, con 14 radios duros, es más alta y la segunda, con 14-15 radios blandos, es más corta y seguida de 7-9 pinulas. Las aletas pectorales son muy largas, con 31-36 radios, llegando a la altura de la segunda pinula dorsal. Las aletas pelvianas son cortas y tienen unos pequeños lóbulos formados por el plegamiento producido en la piel que hay entre ellas. El pedúnculo caudal se caracteriza por ser muy delgado y tener una fuerte quilla lateral entre otras dos más pequeñas. La línea lateral es curva hasta la altura de la segunda dorsal, y, posteriormente, es horizontal hasta el final del pedúnculo caudal.

La coloración del dorso es azul oscura, los flancos son azul grisáceos y el vientre es blanco-plateado. La primera dorsal es de color amarillo. La segunda dorsal y la anal son amarillas más claras. La aleta caudal tiene el borde blanco, las aletas pectorales son negruzcas y las ventrales son más claras. Las pinulas dorsales y anales son negras o amarillas con borde negro.

Puede llegar a medir de 100 a 120 cm de longitud y pesar hasta 30 kg.

HÁBITAT. Se trata de una especie epipelágica y mesopelágica que habita en aguas cálidas dentro de las termolíneas de 17-21°C, aunque en ocasiones puede encontrarse en mares más fríos que otros túnidos. Realiza migraciones, desplazándose en bancos de ejemplares de la misma talla con las corrientes de temperatura de 15°C. Cuando alcanzan los 10 años de vida cesan estas migraciones y se quedan cerca de sus zonas habituales de reproducción.

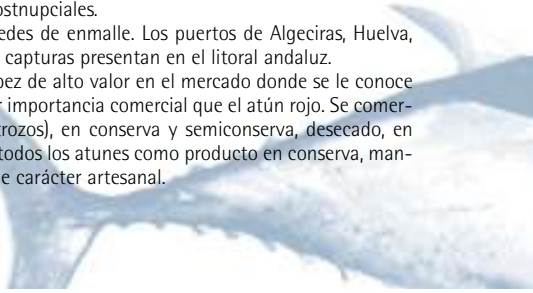
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces pelágicos (sardina, boquerón, etc.), crustáceos y cefalópodos. Dentro de su dieta también se incluyen peces que viven a gran profundidad, como los mictófidios o peces hacha.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en verano (de julio a septiembre) en el Mediterráneo, cerca de las Islas Baleares y en Argelia. A los 6 años, con 85 cm de longitud, alcanza la madurez sexual. Tanto los huevos como las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, acercándose a nuestras costas en las migraciones pre y postnupciales.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con cerco y redes de enmalle. Los puertos de Algeciras, Huelva, Ayamonte y Roquetas son los que mayor volumen de capturas presentan en el litoral andaluz.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. El atún blanco es un pez de alto valor en el mercado donde se le conoce como bonito del norte, pero en Andalucía tiene menor importancia comercial que el atún rojo. Se comercializa fresco y congelado (entero, eviscerado y en trozos), en conserva y semiconserva, desecado, en adobo, salazón y en platos preparados. Es el mejor de todos los atunes como producto en conserva, manteniéndose actualmente en Andalucía una industria de carácter artesanal.



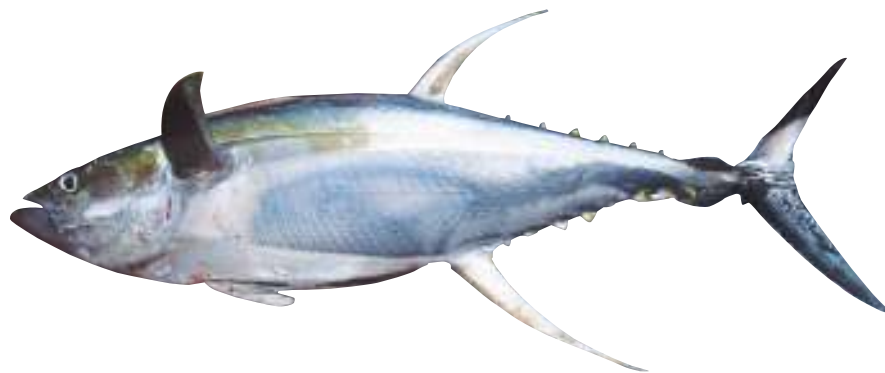


RABIL

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Thunnus albacares
Bonaterre 1788

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, palangre
Código FAO: YFT
Código FROM: 2.1.27.07

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz esta especie es conocida como *atún*, *albacora* y *rabil* (Algeciras). En las conservas aparece bajo el nombre de *atún claro*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El rabil presenta un cuerpo fusiforme y ligeramente comprimido. Está cubierto por pequeñas escamas excepto en el corselete y en la línea lateral donde son largas y fuertes. La cabeza es corta, los ojos son de mediano tamaño y la boca no es muy grande. Presenta en ambas mandíbulas una serie de dientes pequeños y cónicos dispuestos en hilera. También posee unos pequeños dientes en vómer y palatinos. La línea lateral es curva hasta la altura de la segunda dorsal y, tras tres suaves ondulaciones, sigue casi horizontal hasta la base del pedúnculo caudal.

La primera dorsal presenta 12-14 radios duros y la segunda dorsal, al igual que la anal, es muy larga. Las aletas pectorales son de tamaño medio, con 33-36 radios, sobrepasando el origen de la segunda dorsal sin alcanzar el final de la base de dicha aleta. Las aletas pelvianas son cortas y tienen unos pequeños lóbulos formados por el plegamiento producido en la piel que hay entre ellas. La aleta caudal tiene forma de semiluna y el pedúnculo caudal se caracteriza por ser muy delgado y tener una fuerte quilla lateral entre otras dos más pequeñas. La coloración del dorso es azul oscura y la del vientre es amarilla o gris-plateada. Los ejemplares jóvenes muestran una serie de manchas verticales y discontinuas de color pálido, normalmente curvadas hacia atrás en dirección a la parte ventral; y una serie de cadenas de puntos que se alternan con las manchas claras. La primera dorsal es de color amarillo y la segunda dorsal, anal y pinulas son amarillas más brillantes. Las pinulas dorsales y anales están ribeteadas de negro.

Puede llegar a medir hasta 190 cm, aunque no suele sobrepasar los 150 cm de longitud.

HÁBITAT. Se trata de una especie epipelágica oceánica que habita en aguas cálidas o templadas siguiendo las líneas isoterma.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces pelágicos (sardina, boquerón), crustáceos y cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en primavera y finales de verano (de mayo a septiembre). Tanto los huevos como las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico. No se conoce ninguna cita de esta especie en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con cerco y palangre. Es una especie típica de la región suratlántica, capturándose en mayor volumen en Algeciras de mayo a octubre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa congelado (entero, eviscerado y en trozos), en conserva, su nombre comercial es atún claro, y en semiconserva.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Thunnus obesus
Lowe 1839

PATUDO

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Cerco, palangre, almadraba
Código FAO: BET
Código FROM: 2.1.27.06

Denominaciones locales por lonjas: En el litoral andaluz esta especie es conocida como *patudo* o *atún*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El patudo presenta el cuerpo fusiforme, largo, redondeado y ligeramente comprimido. Está cubierto por pequeñas escamas, excepto en el pecho donde son largas y fuertes formando una especie de escudo. La cabeza es corta, los ojos son grandes y la boca es de mediano tamaño. Presenta dientes pequeños y cónicos en una sola hilera en cada mandíbula y pequeños dientes en el vómer y los palatinos.

Posee dos aletas dorsales, con 13-14 y 14-16 radios respectivamente, separadas por un espacio estrecho, siendo la segunda más pequeña que la primera. La aleta pectoral, con 31-35 radios, es de tamaño medio (muy larga en los individuos jóvenes). Las aletas ventrales son cortas y el plegamiento de piel entre ellas forma dos pequeños lóbulos. Presenta 8-10 pinulas dorsales y 7-10 anales. La aleta caudal tiene forma de semiluna. A cada lado del pedúnculo caudal tiene una fuerte quilla lateral entre otras dos más pequeñas. La línea lateral describe una suave elevación sobre la aleta pectoral y desciende hasta el pedúnculo caudal, con un punto de inflexión sobre la quinta pinula dorsal.

La coloración en el dorso es azul oscura o negra y blanquecina en los flancos y el vientre. En la parte superior y en los costados se extiende una banda azul iridiscente. En los individuos jóvenes se presenta en los flancos una serie de líneas blancas verticales. La primera aleta dorsal es amarilla, la segunda dorsal y la anal ligeramente amarillas y las pinulas son anaranjadas o amarillentas ribeteadas de negro.

Puede alcanzar una talla de hasta 235 cm de longitud y un peso cercano a los 600 kg.

HÁBITAT. Se trata de una especie pelágica que habita desde la superficie del mar hasta los 250 m de profundidad.

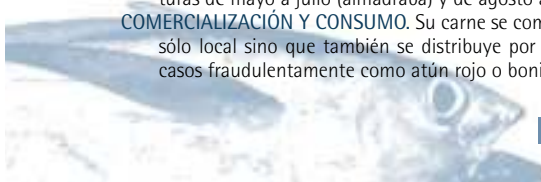
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces pelágicos (sardina, boquerón, etc.), crustáceos y cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar desde la primavera hasta finales del verano. Tanto los huevos como las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra casi exclusivamente en el Océano Atlántico, pudiendo aparecer ocasionalmente en el Mar Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con cerco, palangre y almadraba. Esta especie aparece en los puertos pesqueros del litoral suratlántico (sobre todo en Algeciras), produciéndose el máximo volumen de capturas de mayo a julio (almadraba) y de agosto a octubre (cerco y palangre).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne se comercializa fresca, en salazón y enlatada. Su consumo no es sólo local sino que también se distribuye por los mercados del interior, comercializándose en muchos casos fraudulentamente como atún rojo o bonito.





ATÚN ROJO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Scombridae.
Thunnus thynnus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre, cerco, curricán, almadraba, líneas de mano

Código FAO: BFT
Código FROM: 2.1.27.01

Denominaciones locales por lonjas: El ejemplar adulto de esta especie recibe el nombre de *atún*, *atún rojo* y *atún de almadraba* (Barbate). En el litoral gaditano recibe diversos nombres en función de su talla: *atún*, ejemplares que pasan de cincuenta kg, *atunarro* entre cuarenta y cincuenta kg, *albacora* de diez a doce kg y *cachorreta* de seis a siete kg.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El atún rojo presenta el cuerpo fusiforme, largo y redondeado, robusto frontalmente, con perfil más estilizado en los ejemplares jóvenes. Está cubierto por pequeñas escamas menos en el pecho que son largas y fuertes formando una especie de escudo. La cabeza es grande, el ojo es pequeño en comparación con otros atunes y las mandíbulas llegan sólo al borde anterior del ojo. Muestra dientes pequeños y cónicos en una sola hilera en cada mandíbula y pequeños dientes en el vómer y palatinos.

Posee dos aletas dorsales, con 12-14 y 13-15 radios respectivamente, separadas por un espacio estrecho, siendo la segunda más corta y alta que la primera. La aleta pectoral, con 30-36 radios, es muy corta y no alcanza el espacio existente entre las dos dorsales. Las aletas ventrales son pequeñas y el plegamiento de piel entre ellas forma dos pequeños lóbulos. La aleta caudal tiene forma de semiluna. A cada lado del pedúnculo caudal tiene una fuerte quilla lateral entre dos quillas más pequeñas. La línea lateral es curva hasta el nivel de la segunda dorsal, donde se hace horizontal y sinuosa hasta el final del pedúnculo caudal. Presenta 8-10 pinulas dorsales y 7-9 anales.

La coloración en el dorso es azul oscura o negra. Los flancos y el vientre son blanco-plateados con líneas transversales e hileras de puntos incoloros que sólo son visibles en los individuos recién pescados. La primera dorsal es amarilla, la segunda parda y la aleta anal y las pinulas son anaranjadas o amarillentas ribeteadas de negro. Las aletas pectorales son grises y la aleta caudal azul oscuro.

Puede alcanzar una talla de hasta 300 cm de longitud y un peso cercano a los 800 kg.

HÁBITAT. Se trata de una especie pelágica que puede encontrarse tanto cerca de la superficie del mar como a profundidades medias. Vive en aguas templadas, a temperaturas no inferiores a 10°C, prefiriendo los inmaduros aguas más calientes que los adultos, los cuales penetran en aguas frías en busca de alimento. Realiza grandes migraciones, dirigiéndose desde el Atlántico al Mediterráneo para realizar la puesta y en sentido contrario una vez que ésta ha terminado. Los individuos jóvenes son gregarios y forman cardúmenes, a veces con otras especies, generalmente escómbridos.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ALIMENTACIÓN. Los adultos se alimentan de peces, crustáceos pelágicos y cefalópodos, mientras que los ejemplares más jóvenes lo hacen casi exclusivamente de plancton. Durante el período reproductor forman bancos cerca de la costa y dejan de alimentarse. Posteriormente estos bancos se disgregan y los adultos se dirigen a mar abierto en busca de sus potenciales presas.

REPRODUCCIÓN. El período reproductor tiene lugar en el Mediterráneo (Islas Baleares, entre Sicilia y Cerdeña) a unos 8-10 m de profundidad, aunque se han encontrado larvas en el Atlántico cerca del Estrecho de Gibraltar. Los huevos son pelágicos, así como las larvas, las cuales se caracterizan por presentar espinas en el preopérculo de los 3 a los 10 mm.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Tiene una amplia distribución en el Atlántico y Mediterráneo, acercándose a nuestras costas en las migraciones pre y postnupciales.

EXTRACCIÓN. Se pesca con cerco, palangre, almadraba, líneas de mano y con caña por pescadores deportivos. Con almadraba se pesca en Tarifa, Barbate, Zahara de los Atunes y Conil de la Frontera. Sólo Barbate pone las redes en las dos migraciones, de derecho, cuando los atunes se dirigen hacia el Mediterráneo y de revés, en su vuelta al Atlántico. El resto de almadrabas se colocan sólo en primavera (de derecho). Los puertos de Algeciras, Barbate, Tarifa, Huelva y Ayamonte son los que mayor volumen de pesca presentan en el litoral atlántico y Roquetas en el Mediterráneo. Las capturas de esta especie tienen un marcado carácter estacional concentrándose en los meses de mayo a julio (almadrabas) y de agosto a octubre (almadraba, cerco y palangre). En este puerto se utilizan líneas de mano durante la "temporada de derecho" (marzo-mayo), capturándose ejemplares de más de 3 años (105-234 cm de longitud).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. El atún rojo es un pez de alto valor en el mercado. Se comercializa fresco y congelado (entero, eviscerado y en trozos), en conserva y semiconserva, desecado, en salazón (dando lugar a la tradicional "mojama") y en platos preparados. Su carne es muy apreciada en el mercado japonés para la obtención del "sasimi", por lo que gran parte de las capturas, sobre todo de almadraba, se destinan a la exportación. Supone una parte importante de la industria conservera andaluza: en Cádiz donde supone un 41,6% del total de productos pesqueros, llegando sólo a un 7% tanto en Huelva como en el litoral mediterráneo andaluz.





PEZ ESPADA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Xiphiidae.
Xiphias gladius
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre, almadraba, curricán
Código FAO: SWO
Código FROM: 2.1.30.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *pez espada* o *espada* en el litoral andaluz. En puertos del litoral surmediterráneo también es conocido como *emperador* (Carboneras) o *aguja* (Adra) y en el litoral suratlántico como *aguja palá*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del pez espada es fusiforme, algo comprimido lateralmente y de constitución robusta. Su hocico termina en un rostro largo y aplanado en forma de espada, que puede llegar a alcanzar la tercera parte de la longitud total del cuerpo.

La morfología de los adultos y los jóvenes es distinta:

- Los jóvenes tienen pequeñas escamas a lo largo del cuerpo, así como una línea lateral sinuosa. Carecen del apéndice rostral. Presentan dientes, perdiéndolos cuando alcanzan tallas de más de 100 cm de longitud. Tienen dos aletas dorsales y anales que están unidas, dos aletas pectorales falciformes y una aleta caudal en forma de hoz. La coloración del cuerpo es gris-plateada con bandas transversales, si bien en algunos individuos no las presentan.
- Los adultos carecen de línea lateral y su piel es rugosa, sin escamas. No poseen dientes. Presentan dos aletas dorsales y anales separadas. La primera dorsal tiene 3-4 radios duros y 36-40 radios blandos, mientras que la segunda sólo tiene 4-6 radios blandos. La segunda aleta anal, con 3-5 radios blandos, es más pequeña que la primera, que tiene 2-3 radios duros y 9 radios blandos. Las aletas pectorales son alargadas, carecen de aletas pelvianas y la aleta caudal tiene forma de semiluna con fuertes quillas a ambos lados del pedúnculo caudal. El color del dorso es grisáceo o azulado y el vientre es blanquecino o plateado. Puede alcanzar tallas de hasta 450 cm de longitud y 500 kg de peso.

HÁBITAT. Es un pez oceánico con hábitos pelágicos que suele encontrarse hasta los 800 m de profundidad. Realiza grandes migraciones, en solitario o pequeños grupos, hacia aguas más cálidas para reproducirse.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces pelágicos, crustáceos y moluscos cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de junio a septiembre en el Mediterráneo y de enero a octubre en el Atlántico.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico oriental. Es una especie común en todas las lonjas del litoral andaluz, aunque en Punta Umbría, Bonanza, Chipiona, La Atunara, Marbella y Fuengirola su presencia es escasa o nula.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con palangre, curricán y almadraba. Con artes de pesca no artesanales los puertos pesqueros de Ayamonte, Algeciras, Garrucha y Carboneras son los que obtienen un mayor volumen de capturas (cerca de 1.100 toneladas anuales, 85% de la producción total andaluza), extrayéndose en mayor cantidad entre julio y diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es blanca rosada, magra y sabrosa. Es muy apreciada y se consume tanto en fresco como congelada (piezas enteras sin espada, enteras evisceradas o en trozos) distribuyéndose mayoritariamente a los mercados del interior. Sin embargo, las capturas en el litoral andaluz son escasas para la alta demanda de este pescado, por lo que estos mercados se abastecen durante todo el año con las capturas procedentes de otras zonas pesqueras como Galicia y Marruecos. En algunos casos puede venderse fraudulentamente cierto tipo de tiburones como si fuese pez espada.



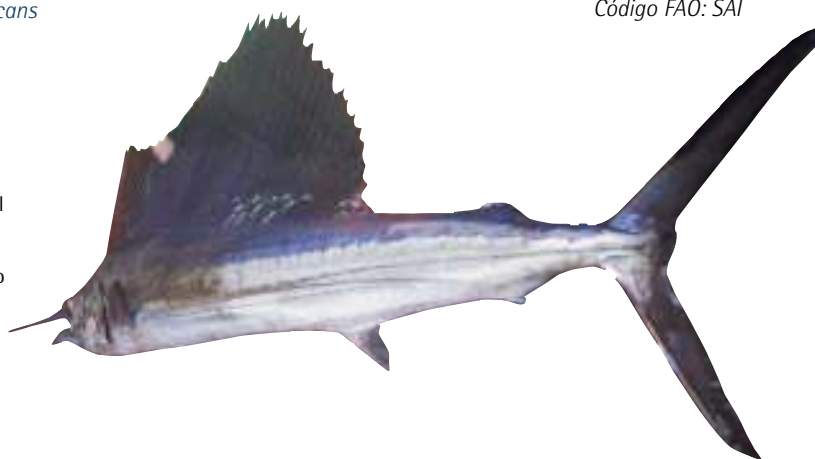


PEZ VELA

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Istiophoridae.
Istiophorus albicans
Latreille 1804

Tipo de Especie: **Pelágica**
Tipo de Artes: **Palangre**
Código FAO: SAI

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *pez vela* o *aguja* en el litoral andaluz. En Barbate también es conocido como *espetón* y en Rota como *cometa*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez vela tiene el cuerpo fusiforme, ligeramente comprimido y cubierto de pequeñas escamas. Su hocico termina en un rostro largo y redondeado en forma de espada o aguja. Presenta línea lateral bien visible. Ambas mandíbulas y palatinos presentan pequeños dientes afilados. Posee dos aletas dorsales y anales separadas. La primera dorsal tiene 42-46 radios duros, siendo la altura de sus radios medios significativamente mayor que la altura del cuerpo. La segunda dorsal sólo tiene 6-7 radios blandos. La primera aleta anal, con 11-14 radios duros, es más grande que la segunda, la cual presenta 6-7 radios blandos. Las aletas pectorales, con 17-20 radios, son alargadas, redondeadas y anchas. Las aletas pélvicas son delgadas y muy largas. La aleta caudal tiene forma de semiluna, con fuertes quillas a ambos lados del pedúnculo caudal. El color del dorso es azul oscuro, los flancos son azulados con tintes marrones y el vientre es blanquecino. Presenta una serie de puntos azules claros dispuestos en 20 líneas transversales al eje longitudinal del cuerpo. La base de las aletas anales es plateada y la membrana de la primera dorsal es azul oscura con pequeños puntos negros.

Puede alcanzar tallas de hasta 315 cm de longitud y hasta 58 kg de peso.

HÁBITAT. Es una especie epipelágica oceánica que suele encontrarse sobre la termoclina, en aguas cálidas o templadas (21-28°C). Es el menos oceánico de los peces vela y suele realizar migraciones en pequeños grupos de 3 a 30 individuos, siempre cerca de la costa.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de moluscos cefalópodos y peces pelágicos. Los crustáceos y moluscos gasterópodos también forman parte de su dieta.

REPRODUCCIÓN. No hay diferencias morfológicas entre machos y hembras, aunque los individuos de mayor talla suelen ser hembras. Su reproducción parece que tiene lugar en aguas superficiales oceánicas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico. Es una especie común en las lonjas del litoral suratlántico, sobre todo en las de Huelva, El Puerto de Santa María, Barbate y Algeciras.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con palangre, capturándose aproximadamente unas 350 toneladas de peces vela y marlines en el litoral andaluz.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es buena pero no es tan apreciada como la del marlín. Se comercializa congelado (piezas enteras sin el rostro, enteras evisceradas o en trozos) y en fresco (localmente). En algunos casos puede venderse fraudulentamente como si fuese pez espada.

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Istiophoridae.
Tetrapturus albidus
Poey 1860

MARLÍN

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Palangre
Código FAO: WHM

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *marlín* en el litoral andaluz. En Algeciras también se le conoce como *saltón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El marlín tiene el cuerpo fusiforme, ligeramente comprimido y cubierto de pequeñas escamas. Su hocico termina en un rostro largo y redondeado en forma de espada o aguja. Presenta línea lateral, que es curva hasta la mitad de los radios más largos de la primera aleta dorsal y recta hasta el pedúnculo caudal. Ambas mandíbulas y palatinos presentan pequeños dientes afilados. Posee dos aletas dorsales y anales separadas. La primera dorsal tiene 38-46 radios duros, de los cuales los 12 primeros tienen una longitud mayor que la altura del cuerpo. La segunda dorsal sólo tiene 5-6 radios blandos. La primera aleta anal, con 12-17 radios duros, es más grande que la segunda, la cual presenta 5-6 radios blandos. Las aletas pectorales, con 18-21 radios, son alargadas, redondeadas y anchas. Las aletas pélvicas son delgadas y de tamaño similar a las pectorales. La aleta caudal tiene forma de semiluna, con fuertes quillas a ambos lados del pedúnculo caudal.

El color del dorso es azul oscuro, los flancos son plateados con tintes pardos y el vientre es blanquecino o plateado. La primera dorsal es azul con numerosos puntos negros y la segunda es de color marrón oscuro con tonos plateados. Las aletas pélvicas son de color azul oscuro con una membrana negruzca.

Puede alcanzar tallas de hasta 300 cm de longitud y hasta 82 kg de peso.

HÁBITAT. Es un pez epipelágico oceánico que suele encontrarse hasta los 100 m de profundidad en aguas templadas y cálidas (22°C). Realiza pequeñas migraciones, en solitario o en parejas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de moluscos cefalópodos y peces pelágicos. Los crustáceos secundariamente forman parte de su dieta.

REPRODUCCIÓN. No se sabe mucho sobre su reproducción, aunque parece que tiene lugar en verano (de julio a septiembre) en aguas oceánicas profundas de elevada temperatura (20-29°C) y salinidad (35‰). Parece ser que la productividad de esta especie no es muy elevada.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico. Es una especie común en las lonjas del litoral suratlántico, sobre todo en las de Huelva, El Puerto de Santa María, Barbate y Algeciras.





EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con palangre. En Algeciras se extraen cerca de 350 toneladas anuales entre marlines y peces vela. La mayoría de las capturas se producen en invierno (noviembre y diciembre) y verano (de junio a agosto).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es excelente, siendo muy apreciada localmente. Se comercializa en fresco y congelado (piezas enteras sin el rostro, enteras evisceradas o en trozos). En algunos casos puede venderse fraudulentamente como si fuese pez espada.

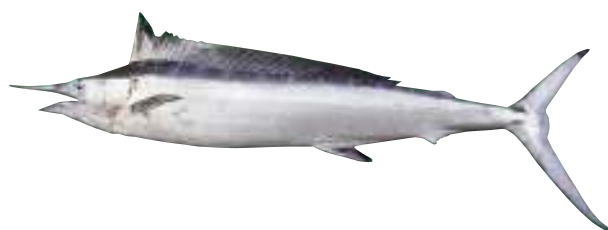
ESPECIES SEMEJANTES.

MARLÍN DEL MEDITERRÁNEO (*Tetrapturus belone*, Rafinesque 1810). El cuerpo es fusiforme, ligeramente comprimido y cubierto de escamas alargadas, las cuales presentan de 3 a 5 espinas posteriores. El rostro no es muy largo. Las aletas pectorales son muy estrechas y cortas. Su distribución es exclusivamente mediterránea, no habiéndose citado en el litoral atlántico.

MARLÍN PETO (*Tetrapturus georgei*, Lowe 1840). El cuerpo está cubierto de escamas lisas, redondeadas, ligeramente imbricadas y con 2-3 espinas situadas en la zona posterior. El rostro es muy alargado, así como las aletas pectorales. La zona anterior de la primera aleta dorsal es lobulada y un poco más alta que la altura del cuerpo. Se localiza en el Mediterráneo y Atlántico a no mucha profundidad.



Tetrapturus belone, Rafinesque 1810



Tetrapturus georgei, Lowe 1840

VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



TORO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Blenniidae.
Blennius ocellaris
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: BLE

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe diversos nombres en el litoral surmediterráneo: *vieja* (Garrucha), *borriquete* (Motril, Caleta y La Atunara), *torillo* o *torito* (Caleta de Vélez, Fuengirola), *toro* (Málaga) y *lobito* (Fuengirola).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El toro tiene un cuerpo alto y ligeramente comprimido. La cabeza es grande, con dos tentáculos supraorbitales largos. Presenta dientes en ambas mandíbulas, entre los que destacan dos caninos muy desarrollados.

Posee una aleta dorsal muy alta y desarrollada con un ocelo negro o azulado rodeado de blanco muy característico. Esta aleta tiene 11 radios duros y 14-15 radios blandos. La aleta anal tiene 2 radios duros y 16 radios blandos.

El color del dorso y flancos es marrón claro con 6 bandas más oscuras. La aleta dorsal y la anal poseen manchas marrones. Durante el período reproductor muestran unas líneas azules longitudinales en los flancos y cuando se sienten amenazados el color del cuerpo tiende a palidecer, haciéndose poco visible el ocelo de la aleta dorsal.

Puede medir hasta 20 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que coloniza sustratos duros entre 20-100 m de profundidad en el Mediterráneo y a partir de los 10 m en el Atlántico. Es muy territorial. Cuando se acerca un individuo de su misma especie presenta un comportamiento defensivo muy peculiar: se yergue sobre las aletas pélvicas y dirige hacia su adversario la punta de los tentáculos y el primer radio de la aleta dorsal, los cuales se vuelven negros; alrededor de la boca y en los opérculos le salen unas manchas amarillas. Si se produce el ataque, éste va dirigido hacia el ocelo del contrincante.

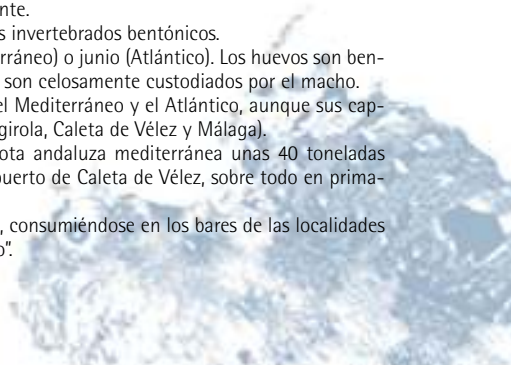
ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de pequeños invertebrados bentónicos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en abril (Mediterráneo) o junio (Atlántico). Los huevos son bentónicos, adhiriéndose a conchas de moluscos o piedras, y son celosamente custodiados por el macho.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico, aunque sus capturas son sólo importantes en el litoral malagueño (Fuengirola, Caleta de Vélez y Málaga).

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, capturándose por la flota andaluza mediterránea unas 40 toneladas anuales. El 86% de la producción total se obtiene en el puerto de Caleta de Vélez, sobre todo en primavera (marzo).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco, consumiéndose en los bares de las localidades pesqueras donde se captura. Se sirve como "pescaito frito".





CHANQUETE

ORDEN: Perciformes.

FAMILIA: Gobiidae.

Aphia minuta

Risso 1810

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Jábega, boliche

Código FAO: GPA

Código FROM: 2.1.31.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *chanquete* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El chanquete tiene el cuerpo alargado, lateralmente comprimido y cubierto de escamas cicloides agrupadas en series laterales que contienen entre 19 y 25 cromatóforos, los cuales forman manchas alrededor de las aletas y la cabeza. La boca es amplia, oblonga y su abertura se extiende más allá del nivel del margen posterior de la órbita ocular y posee, en ambas mandíbulas, una fila de dientes pequeños y todos iguales en la hembra, mientras que en el macho son más grandes pero menos afilados. También las branquias están armadas de dientes.

El dimorfismo sexual es bastante acentuado. El macho tiene el cuerpo y el pedúnculo caudal más altos que la hembra, la cabeza más gruesa y el rostro obtuso. Se adelgaza hacia la cola y se agudiza hacia el rostro.

Presenta dos aletas dorsales, la primera con 5 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 12 radios blandos. La aleta anal tiene 1 radio duro y 13-14 radios blandos. La aleta ventral está transformada en una ventosa.

El cuerpo es translúcido con tintes rojizos, dejándose entrever a través de los tejidos los órganos internos y las vértebras. En la base de las aletas dorsal y anal existe una pigmentación negra que es evidente también en la región cefálica. En los opérculos hay una mancha roja que se ve por transparencia.

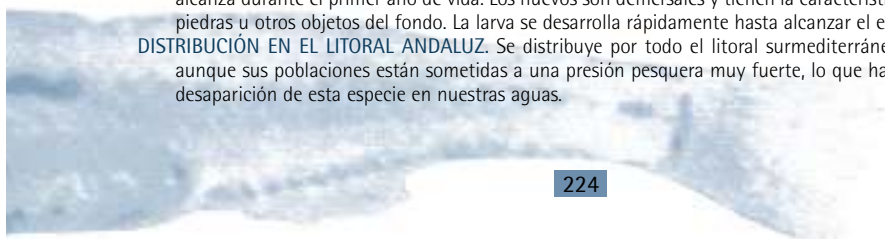
Puede llegar a medir hasta 5,8 cm (machos) o 5,3 cm (hembras) de longitud.

HÁBITAT. Es una especie costera, pero de costumbres pelágicas durante la época de vida larval y juvenil. Adopta costumbres bentónicas cuando alcanza la madurez sexual y durante la reproducción. En esta circunstancia se reúne y forma cardúmenes a menudo junto con estadios juveniles de clupeiformes. Al principio se localizan en la superficie a corta distancia de la costa, para después situarse sobre fondos de material variable entre 5-90 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton (copépodos, larvas de cirrípedos y misidáceos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre abril y mayo en el Atlántico y entre los meses de diciembre y marzo en el Mediterráneo, muriendo los adultos una vez realizada la puesta. La madurez sexual la alcanza durante el primer año de vida. Los huevos son demersales y tienen la característica de adherirse a piedras u otros objetos del fondo. La larva se desarrolla rápidamente hasta alcanzar el estado de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral surmediterráneo y suratlántico, aunque sus poblaciones están sometidas a una presión pesquera muy fuerte, lo que ha llevado a la casi desaparición de esta especie en nuestras aguas.



VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos



EXTRACCIÓN. Se pesca con redes de malla muy fina (jábegas, boliches) durante los meses de verano, a pesar que la resolución de la Dirección General de Pesca y Acuicultura de la Junta de Andalucía del 20 de junio de 1988 prohíbe su captura. Este tipo de artes que se manejan desde la playa conlleva la captura de larvas de otras especies como el boquerón o el pejerrey.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. La presión de consumo de esta especie, especialmente en la costa malagueña, es enorme por lo que comúnmente no son chanquetes sino larvas de otros peces lo que fraudulentamente se comercializa y consume. Se suele preparar frito. Recientemente se están introduciendo en el mercado otras especies importadas que se venden como chanquete, como el denominado "chanquete chino".

ESPECIES SEMEJANTES. Son frecuentes los fraudes que se producen al comercializar a los precios desorbitados del chanquete otras especies como el:

GOBIO DE CRISTAL (*Crystallogobius linearis*, Von Düben 1845). Este góbido, que es pelágico, se diferencia del chanquete porque carece de escamas y muestra la primera aleta dorsal con sólo dos radios espinosos. Presenta un dimorfismo sexual muy acentuado. La coloración del cuerpo es azul blanquecina con una serie de 3 a 5 pequeñas manchas en la región ventral y pequeños puntos negros en la base de los radios de las aletas caudal y anal. Se distribuye por el Atlántico y Mediterráneo.



Crystallogobius linearis, Von Düben 1845



CHAPARRUDO

ORDEN: Perciformes.
FAMILIA: Gobiidae.
Gobius niger
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: GBN

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *baboso* en algunos puertos del litoral gaditano. En Chipiona se le conoce también con el nombre de *putita*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El chaparrudo tiene el cuerpo cilíndrico y algo comprimido. La cabeza es grande y deprimida, con ojos prominentes situados dorsolateralmente. Presenta unas pequeñas prolongaciones en los orificios nasales anteriores.

Tiene dos aletas dorsales muy desarrolladas (sobre todo en el macho), la primera con 6-7 radios duros y la segunda con 1 radio duro y 12-13 radios blandos. La aleta anal es casi tan larga como la segunda dorsal y tiene 1 radio duro y 11-13 radios blandos. La aleta caudal es muy pequeña y redondeada. Las aletas pectorales son grandes y presentan varios radios libres. Las aletas ventrales se sitúan a la altura de la inserción de las pectorales. Estas aletas muestran un solo radio espinoso y se encuentran soldadas entre sí por una membrana que une los dos radios espinosos de cada aleta y forman un disco adhesivo redondeado que ayuda a mantener al pez en el fondo.

El color del cuerpo es marrón claro con manchas oscuras en el dorso y flancos. Muestra una mancha oscura en la primera aleta dorsal. El macho es más oscuro y el cuerpo tiene un tinte azulado.

Puede alcanzar hasta 15 cm de longitud.

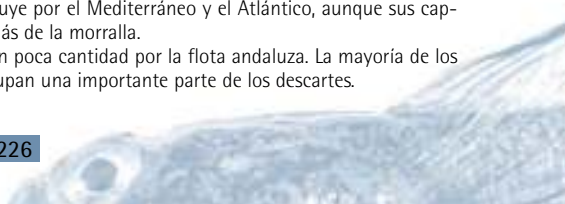
HÁBITAT. Es una especie bentónica que coloniza fondos blandos (sobre todo fangosos) cerca de la costa. Puede llegar a alcanzar hasta 75 m de profundidad. También coloniza estuarios y lagunas salobres.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos (crustáceos, poliquetos, moluscos bivalvos y gasterópodos), así como pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre marzo y mayo, realizando varias puestas. La madurez sexual la alcanzan a los dos años de edad. Los huevos son bentónicos, ya que la puesta se realiza debajo de piedras o conchas, y son celosamente custodiados por el macho.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico, aunque sus capturas son esporádicas, siendo un componente más de la morralla.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, capturándose en poca cantidad por la flota andaluza. La mayoría de los individuos capturados se devuelven al mar y ocupan una importante parte de los descartes.



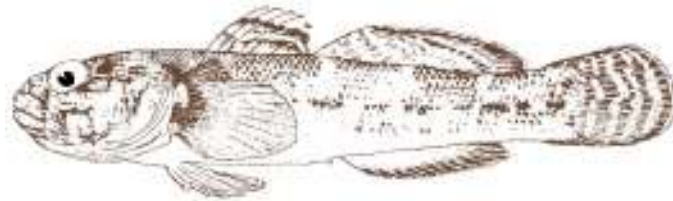


VERTEBRADOS
Perciformes o peces típicos

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa con el resto de los góbidos en forma de "revuelto basto" y con tallas que oscilan entre 9 y 11 cm. Es bastante apreciado en el mercado de bares y restaurantes como "tapas de pescaito frito".

ESPECIES SEMEJANTES.

BOBI (*Gobius paganellus*, Linnaeus 1758), conocido también como baboso. El color del cuerpo es marrón claro con manchas oscuras en la cabeza y cuerpo. El margen superior de la primera aleta dorsal es clara en los adultos y azulada en los jóvenes. Los machos en la época reproductora presentan un color morado y una banda amarillenta en la aleta dorsal. Vive en fondos rocosos a muy poca profundidad, no más de 30 m, cerca de la costa. Puede encontrarse también en estuarios y lagunas salobres.



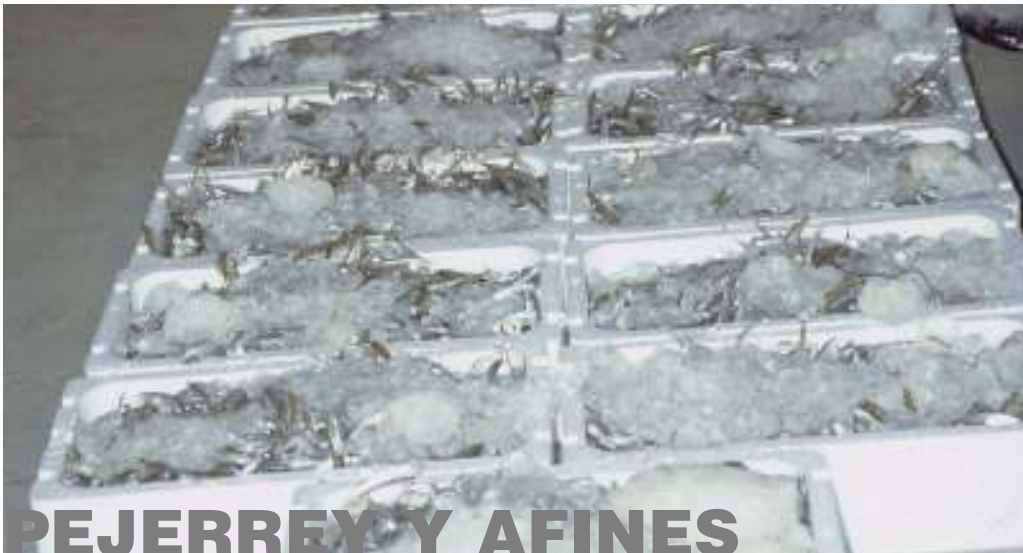
Gobius paganellus, Linnaeus 1758





Orden Atheriniformes

CLASE OSTEICHTHYES



PEJERREY Y AFINES

VERTEBRADOS
Pejerrey y afines



PEJERREY

ORDEN: Atheriniformes.
FAMILIA: Atherinidae.
Atherina presbyter
Cuvier 1829

Tipo de Especie: Pelágica
Tipo de Artes: Moruna, cerco, pejerreyera
Código **FAO:** SIL
Código **FROM:** 1.1.11.01

Denominaciones locales por lonjas: En las costas atlánticas andaluzas esta especie recibe el nombre de *pejerrey* o *pez rey*. En la Bahía de Cádiz también es conocido como *pez de plata* y en Adra recibe el nombre genérico de *bocón*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pejerrey tiene el cuerpo alargado, delgado y ligeramente comprimido. Está cubierto de escamas de pequeño tamaño, salvo las situadas en la zona media que son de mayor tamaño que las restantes. No posee una verdadera línea lateral. La boca es grande, oblicua y protráctil, con pequeños dientes en ambas mandíbulas.

Posee dos aletas dorsales separadas. La primera, que tiene 7-9 radios duros, se sitúa un poco por detrás de la aleta ventral. La segunda dorsal, con 1 radio duro y 11-14 radios blandos, tiene su origen en la vertical de la aleta anal, la cual tiene 1 radio duro y 14-17 radios blandos.

El color del cuerpo es translúcido con un tinte verdoso o azulado oscuro en el dorso y plateado en los flancos y vientre. Las escamas presentan una coloración oscura en los márgenes.

Puede llegar a medir hasta 20 cm, aunque lo habitual es que las tallas oscilen entre 12-16 cm de longitud.

HÁBITAT. Esta especie se sitúa cerca de la superficie en aguas litorales, aunque en invierno desciende a mayores profundidades, prefiriendo zonas de fondos blandos. Es frecuente encontrarla en puertos, aguas salobres y de forma habitual se la puede encontrar remontando las zonas más litorales de los ríos. Es un pez de hábitos gregarios. Los juveniles y los adultos efectúan migraciones desde la costa hacia el interior de ríos o estuarios.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de zooplancton, especialmente de pequeños crustáceos como los copépodos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce desde mediados de la primavera hasta finales del verano. La puesta, generalmente dos al año, la suele realizar en aguas salobres no muy profundas pero con buena cubierta vegetal. La madurez sexual la alcanza al tercer o cuarto año de vida. Los huevos son bentónicos, fijándose al fondo mediante unos filamentos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de toda el litoral surmediterráneo y parte del litoral suratlántico (costa onubense).

EXTRACCIÓN. Se pesca con moruna, pejerreyera (arte específico para este pez utilizado en la región surmediterránea) y cerco. No hay estadísticas sobre su producción en el litoral andaluz.



COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie bastante apreciada que se consume como pescaito o morralla de calidad. Se consume localmente, generalmente en fritura. Parte de las capturas del litoral onubense se distribuyen a Portugal.

ESPECIES SEMEJANTES. Las distintas especies del género se venden y consumen juntas.

CHULETO (*Atherina hepsetus*, Linnaeus 1758). Se diferencia del pejerrey por presentar unas largas prolongaciones óseas en la mandíbula inferior que alcanzan hasta la zona central del ojo y por mostrar la mandíbula superior prominente. Las aletas son más cortas: la primera dorsal tiene 8-9 radios duros y la segunda dorsal 1 radio duro y 11-12 radios blandos. Esta especie es nectobentónica, alimentándose de pequeños invertebrados del fondo marino.

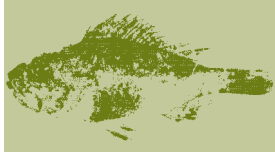
PEJERREY (*Atherina boyeri*, Risso 1810). Se diferencia de las especies anteriormente citadas por presentar las prolongaciones óseas de la mandíbula inferior dentadas, la cabeza más grande y por mostrar ambas mandíbulas de tamaño similar. Su talla es pequeña, no midiendo más de 13 cm. De las tres especies es la más dulceacuícola. Forma bancos que nadan cerca del fondo, donde encuentra su alimento (crustáceos, moluscos, poliquetos).



Atherina hepsetus, Linnaeus 1758



Atherina boyeri, Risso 1810



Orden Scorpaeniformes

CLASE OSTEICHTHYES



ESCÓRPORAS, CABRACHOS Y AFINES

VERTEBRADOS
Escórporas, cabrachos y afines



GALLINETA

ORDEN: Scorpaeniformes.
FAMILIA: Scorpaenidae.
Helicolenus dactylopterus
Delaroche 1809

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: BRF
Código FROM: 2.1.34.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *gallineta* o *gallina* en la mayor parte de los puertos andaluces. En Chipiona se le da el nombre de *rascarsio rojo*. En muchas localidades costeras de Almería, Málaga y Cádiz recibe el nombre de *pollo*, mientras que en otras, como Fuengirola, Barbate, Tarifa y Algeciras llaman *pollo* o *pollito* a la especie afín *Scorpaena notata*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gallineta se caracteriza por presentar una cabeza grande sin apéndices cutáneos y unos ojos grandes y ovalados. Su cuerpo está cubierto de escamas ctenoides (excepto el hocico y el pecho) dispuestas en bandas transversales. Presenta 5 espinas en el preopérculo. La boca es grande y oblicua con dientes pequeños y cónicos en ambas mandíbulas, vómer y palatinos. Posee encima de las maxilas unos lóbulos característicos.

La aleta dorsal está formada por 12 radios duros y 12 radios blandos. La aleta anal tiene 3 radios duros y 5 radios blandos. La aleta caudal es algo cóncava.

La coloración del cuerpo es rojiza o rosácea con la zona ventral más clara. En los flancos presenta unas bandas anchas más oscuras y suele presentar en la base de los últimos radios duros de la aleta dorsal una mancha oscura. El peritoneo y el interior de la boca son de color negro o azul.

Puede llegar a medir 45 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 20-30 cm de largo.

HÁBITAT. Vive sobre fondos fangosos de la plataforma y el talud continental entre 100-1.000 m de profundidad, aunque suele encontrarse en mayor abundancia entre los 100-300 m. En ocasiones se acerca a la costa, hallándose a 20 m de profundidad.

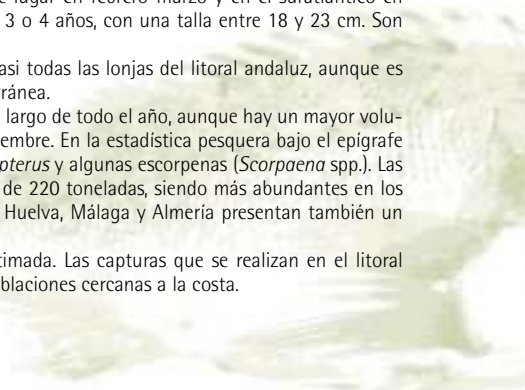
ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de crustáceos, peces, moluscos cefalópodos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. En el Mediterráneo la reproducción tiene lugar en febrero-marzo y en el suratlántico en noviembre-diciembre. Alcanza la madurez sexual a los 3 o 4 años, con una talla entre 18 y 23 cm. Son ovíparos, siendo los huevos y las larvas pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz, aunque es más abundante en las situadas en la región surmediterránea.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de capturas de mayo a agosto y de octubre a diciembre. En la estadística pesquera bajo el epígrafe de gallineta están mezcladas las capturas de *H. dactylopterus* y algunas escorpenas (*Scorpaena* spp.). Las capturas de estas especies suponen anualmente cerca de 220 toneladas, siendo más abundantes en los puertos de Algeciras y Motril (57% del total andaluz). Huelva, Málaga y Almería presentan también un volumen de capturas considerable.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es fina y estimada. Las capturas que se realizan en el litoral andaluz se consumen localmente o en mercados de poblaciones cercanas a la costa.





CABRACHO

ORDEN: Scorpaeniformes.

FAMILIA: Scorpaenidae.

Scorpaena scrofa

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle

Código FAO: RSE

Código FROM: 2.1.34.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *rascacio*, *rascasio* o *rascarsio* en el litoral gaditano, Bahía de Málaga y litoral almeriense. En el litoral onubense se le da el nombre de *rascacho*, *carransio* o *carrancho* (Isla Cristina).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cabracho se caracteriza por presentar la cabeza grande, con una hendidura o foseta a la altura de la nuca y dos poros bajo la mandíbula. El cuerpo está recubierto de escamas ctenoides, a excepción de la cabeza, pecho y base de las aletas pectorales. Tiene numerosas espinas cefálicas, 3-4 espinas en el hueso preorbital y 2-4 espinas en el saliente suborbital. Presenta numerosos tentáculos en la mandíbula inferior y opérculo, uno encima de la boca y otro sobre el ojo (pequeño o en ocasiones ausente). Bajo la mandíbula posee láminas cutáneas.

La aleta dorsal tiene 12 radios duros y 9-10 radios blandos. La aleta anal posee 3 radios duros y 5-6 radios blandos. La aleta pectoral, con 18-20 radios blandos, no alcanza el primer radio duro de la aleta anal.

El color del cuerpo es muy variable, desde el pardo-rojizo hasta el rosa claro, con numerosas manchas claras y oscuras. En la aleta dorsal se distingue una mancha negra entre el sexto y undécimo radio duro.

Puede llegar a medir hasta 50 cm, aunque no suele sobrepasar los 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos muy variables (rocosos, fangosos, arenosos) entre 20 y 200 m de profundidad. Es solitario y su actividad es nocturna, permaneciendo casi inmóvil durante el día camuflado en el fondo.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de crustáceos, peces y moluscos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de mayo a agosto. Son ovíparos, siendo los huevos y las larvas pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz, aunque es más abundante en las situadas en la región suratlántica.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de capturas en junio y julio, así como en los meses de diciembre a febrero. En la estadística pesquera bajo el epígrafe de rascacio están mezcladas todas las especies del género *Scorpaena*, así como otros escorpénidos. Las capturas de estas especies suponen anualmente cerca de 45 toneladas (sin contar aquellas incluidas bajo el nombre de gallineta), siendo más abundantes en El Puerto de Santa María (85% del total andaluz).



VERTEBRADOS
Escórporas, cabrachos y afines

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. La carne del cabracho es muy estimada, aunque su consumo es generalmente local. Se comercializa en fresco y, en ocasiones, congelado.

ESPECIES SEMEJANTES. Dentro del género *Scorpaena* y conocidas en el litoral andaluz como rascacio, cabracho o gallineta encontramos varias especies:

- Con un solo poro bien visible bajo la mandíbula:

RASCACIO (*Scorpaena loppei*, Cadenat 1943). El cuerpo es rojo y punteado de negro. Presenta generalmente una mancha oscura en el extremo de los radios duros de la aleta dorsal. Anal: 3 radios duros y 5-6 radios blandos. Dorsal: 12 radios duros y 9-10 radios blandos. Pectoral: 17-19 radios blandos. Talla: 15 cm. Distribución en Andalucía: Mediterráneo y Atlántico, aunque sus capturas son escasas.

- Con dos poros y sin láminas cutáneas bajo la mandíbula. Sin foseta occipital, con el cuello escamoso y al menos 16 radios en la aleta pectoral:

POYO (*Scorpaena maderensis*, Valenciennes 1833). La coloración del cuerpo es parduzca con tintes rojizos con bandas oscuras verticales. Dorsal: 12 radios duros y 9-10 radios blandos. Anal: 3 radios duros y 4-5 radios blandos. Pectoral: 15-16 radios blandos. Talla: 15 cm. Distribución en Andalucía: Mediterráneo, aunque sus capturas son escasas.

- Con dos poros y sin láminas cutáneas bajo la mandíbula. Con foseta occipital, cuello no escamoso y al menos 16 radios en la aleta pectoral:

RASCACIO (*Scorpaena porcus*, Linnaeus 1758). Presenta más de 50 escamas pequeñas, alargadas y ovaladas a lo largo de la línea lateral. El cuerpo es parduzco con tintes rojizos y numerosas manchas claras. La aleta caudal tiene tres franjas verticales oscuras y la aleta dorsal presenta una mancha negra entre el octavo y noveno radio duro. Dorsal: 12 radios duros y 9-11 radios blandos. Anal: 3 radios duros y 5-6 radios blandos. Pectoral: 16-18 radios blandos. Talla: 15-25 cm. Distribución en Andalucía: Atlántico y Mediterráneo, con capturas importantes.

ESCÓRPORA (*Scorpaena notata*, Rafinesque 1810). Presenta como máximo 50 escamas ctenoides a lo largo de la línea lateral. Las aletas pélvicas alcanzan el inicio de la aleta anal. Tiene los lóbulos cutáneos poco desarrollados. La coloración del cuerpo es pardo-rojiza o roja con manchas claras. Las aletas suelen presentar pequeñas manchas oscuras y una gran mancha negra entre el sexto y el octavo radio duro y entre el décimo y undécimo. Dorsal: 12 radios duros y 9-10 radios blandos. Anal: 3 radios duros y 5 radios blandos. Pectoral: 17-19 radios blandos. Talla: 15-20 cm. Distribución en Andalucía: muy común en el Atlántico y Mediterráneo.

RASCACIO ROSA (*Scorpaena elongata*, Cadenat 1943). Presenta como máximo 50 escamas ctenoides a lo largo de la línea lateral. Las aletas pélvicas no sobrepasan el poro anal. Tiene los lóbulos cutáneos muy desarrollados. La coloración del cuerpo es rojo-amarillenta, con una mancha negra poco visible en la parte espinosa de la aleta dorsal. Dorsal: 12 radios duros y 8-10 radios blandos. Anal: 3 radios duros y 5 radios blandos. Pectoral: 18-20 radios blandos. Talla: 50 cm. Distribución en Andalucía: común en el litoral surmediterráneo.



Scorpaena porcus, Linnaeus 1758



Scorpaena elongata, Cadenat 1943



BEJEL

ORDEN: Scorpaeniformes.

FAMILIA: Triglidae.

Trigla lucerna

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle

Código FAO: GUY

Código FROM: 2.1.35.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe diversos nombres a lo largo del litoral andaluz. Unicamente se utiliza el nombre genérico de *bejel* en Chipiona y Algeciras. En Ayamonte se le conoce con el nombre de *rubio*; en puertos del litoral onubense y gaditano (Rota y Conil de la Frontera) se le llama *cabrilla* o *cabra* (Barbate); en Algeciras también es conocido como *colorao* y en Barbate como *borracho*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El bejel presenta el cuerpo alargado, cónico, siendo más ancha la parte anterior que la posterior. Está recubierto por escamas pequeñas, salvo en el pecho y parte anterior del vientre. La línea lateral está recubierta de placas óseas grandes y tubulares. La cabeza, cuadrada y grande, presenta placas óseas y espinas en el opérculo, cerca del ojo y sobre la cabeza, aunque no están muy desarrolladas. El hocico tiene dos lóbulos rostrales poco marcados. Los ojos son pequeños y están situados en la parte superior de la cabeza, separados por una concavidad interorbitaria no muy marcada. La boca se halla debajo del hocico y es protráctil. Posee una vejiga natatoria con la cual puede emitir ciertos ruidos parecidos a gruñidos.

Muestra dos aletas dorsales, la primera formada por 8-10 radios duros y la segunda por 15-18 radios blandos. La aleta anal tiene 14-17 radios blandos. Las aletas pectorales tienen los tres radios inferiores libres y móviles, los cuales utiliza para andar por el fondo. El resto de los radios están unidos por una membrana. La coloración del dorso es pardo-rojiza con líneas verdosas, los flancos son rojizos con reflejos amarillentos y el vientre es blanco. Las aletas pectorales presentan un color azul violáceo con manchas rojas, los radios son blancos en su cara externa y azul oscuro con manchas claras y ribeteadas de azul claro en su cara interna.

Puede medir hasta 65 cm, aunque la talla habitual de captura es de unos 35 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos fangosos o arenosos entre 20 y 300 m de profundidad. En verano se le puede encontrar cerca de la superficie del agua.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone de crustáceos decápodos, braquiuros y Natantia. También se alimenta de moluscos y, en ocasiones, los ejemplares de mayor tamaño pueden incluir en su dieta peces pequeños.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en invierno. Son ovíparos, siendo los huevos y las larvas pelágicos. Los jóvenes viven cerca de la costa, incluso en estuarios, el primer año de su vida, desplazándose posteriormente a profundidades mayores.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de capturas de octubre a abril. En la estadística pesquera bajo el nombre de *rubio* están mezcladas todas las especies de los géneros *Trigla*, *Aspitrigla*, *Eutrigla*, *Lepidotrigla*, *Trigloporus* y *Peristedion*. Las capturas de estas especies suponen anualmente cerca de 100 toneladas, siendo más abundantes en Huelva y La Atunara (51% del total andaluz).



VERTEBRADOS
Escórporas, cabrachos y afines

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es blanca, firme y estimada, parecida a la del salmonete. Su consumo es básicamente local.

ESPECIES SEMEJANTES.

ARETE (*Aspitrigla cuculus*, Linnaeus 1758). La línea lateral tiene unas escamas óseas muy desarrolladas verticalmente. Primera dorsal: 8-10 radios duros; segunda dorsal: 17-18 radios blandos. Aleta anal con 16-18 radios blandos. El color del dorso es rojo y el vientre es blanquecino. Las aletas pélvicas son rosas, las aletas pectorales y dorsales amarillentas y la aleta anal tiene la base de color blanco. Se conoce a esta especie en el litoral andaluz como rubio o cuco.

ARETE ALETÓN (*Aspitrigla obscura*, Linnaeus 1764). Las escamas de la línea lateral forman placas sin espinas. La primera aleta dorsal presenta los primeros radios más grandes. Primera dorsal: 9-10 radios duros; segunda dorsal: 16-18 radios blandos. Aleta anal con 14-18 radios blandos. El color del dorso es rojo, los flancos rosáceos y el vientre blanquecino. Las aletas pectorales son azules, mientras que el resto son de color rosa.

BORRACHO (*Eutrigla gurnardus*, Linnaeus 1758). Presenta la línea lateral con las escamas grandes, las cuales tienen el borde posterior dentado y una espina media. Primera dorsal: 7-9 radios duros; segunda dorsal: 18-19 radios blandos. Aleta anal con 17-20 radios blandos. Otra diferencia que puede distinguir a esta especie del resto de los trígidos es la mancha negra de la primera aleta dorsal. El color del cuerpo es marrón-grisáceo cubierto con pequeñas manchas blancas y con tintes rojizos en el dorso y flancos.

CABETE (*Lepidotrigla cavillone*, Linnaeus 1758). La cabeza es corta, con un surco interorbital espinoso y numerosas placas óseas. La línea lateral presenta unas escamas un poco mayores a las del resto del cuerpo y con un poro mucoso característico. Primera dorsal: 8-10 radios duros; segunda dorsal: 14-16 radios blandos. Aleta anal con 14-16 radios blandos. El color del dorso es rosado y el vientre es más claro, casi blanquecino. Las aletas pectorales son de color azul y rosa (margen exterior). Se conoce a esta especie con el nombre de rubio.

CABETE ESPINUDO (*Lepidotrigla dieuzeidei*, Blanc Et Hureau 1973). La cabeza es parecida a la del cabete, aunque el surco interorbital no está muy marcado. La línea lateral presenta unas escamas grandes y altas. Primera dorsal: 8-9 radios duros; segunda dorsal: 14-16 radios blandos. Aleta anal con 14-16 radios blandos. El color del dorso es rojo y el vientre es blanco. Las aletas pectorales tienen el borde distal negro. Está presente en todo el litoral andaluz, aunque su captura no es tan habitual como en el resto de los trígidos.

CUCO (*Trigla lya*, Linnaeus 1758). Las escamas de la línea lateral son pequeñas y tubulares. Presenta una espina cleitral larga que alcanza más de la mitad de la longitud de la aleta pectoral. Primera dorsal: 10-12 radios duros; segunda dorsal: 15-16 radios blandos. Aleta anal con 15-16 radios blandos. El color del dorso es rojo y el vientre es blanco. Las aletas dorsales, anal y pectorales son oscuras con numerosos puntos azules de pequeño tamaño.

RUBIO (*Trigloporus lastoviza*, Brünnich 1768). Las arrugas transversales de la piel del cuerpo son características de esta especie y se originan en la línea lateral, extendiéndose perpendicularmente por todo el cuerpo. La línea lateral presenta escamas grandes que forman una espina. Primera dorsal: 9-10 radios duros; segunda dorsal: 14-17 radios blandos. Aleta anal con 14-17 radios blandos. El color del dorso es rojo con manchas oscuras y el vientre es blanquecino. Esta especie recibe generalmente el nombre de rubio en el litoral andaluz. En Isla Cristina se llama pepe al ejemplar de gran tamaño, mientras que en Cádiz se le conoce como chirriota.

MALARMADO (*Peristedion cataphractum*, Linnaeus 1758). El cuerpo es alargado con sección octogonal y recubierto de escamas grandes. Presenta la cabeza alargada, con numerosas placas óseas y espinas. El rostro es largo y aplanado dorsoventralmente, flanqueado lateralmente por un par de extensiones rostrales largas y delgadas. Primera dorsal: 7-8 radios duros; segunda dorsal: 18-19 radios blandos. Aleta anal con 27-30 radios blandos. El color del dorso es rosa oscuro o rojo y el vientre es blanquecino. Esta especie es conocida en el litoral andaluz como armao, armadillo (Caleta de Vélez) o carrazo (Algeciras).

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía



Aspitrigla cuculus, Linnaeus 1758



Aspitrigla obscura, Linnaeus 1764



Eutrigla gurnardus, Linnaeus 1758



Lepidotrigla dieuzeidei, Blanc Et Hureau 1973



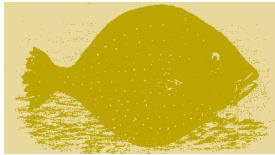
Trigla lyra, Linnaeus 1758



Trigloporus lastoviza, Brünnich 1768



Peristedion cataphractum, Linnaeus 1758



Orden Pleuronectiformes

CLASE OSTEICHTHYES



PECES PLANOS

VERTEBRADOS
Peces planos



SOLLETA

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Citharidae.

Citharus linguatula

Bloch 1787

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre, enmalle, palangre**

Código FAO: CIT

Código FROM: 2.1.37.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *solleta*, *solla*, *lengua*, *gallo* o *tapaculos* (Rota, Chipiona, Bonanza, La Atunara).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La solleta tiene el cuerpo ovalado, con los ojos en el lado izquierdo del cuerpo, muy próximos entre sí y separados por una cresta ósea. El ojo superior está ligeramente más adelantado que el inferior. La boca, en posición ínfera, es grande y está muy arqueada. La línea lateral, en ambos lados del cuerpo, está arqueada en la parte anterior, por encima de la aleta pectoral.

La aleta dorsal, con 64-72 radios blandos, se origina por delante de los ojos. La aleta anal posee 44-48 radios blandos. Tanto la aleta anal como la dorsal terminan en el lado ciego. La aleta caudal presenta el extremo convexo.

La coloración del lado ocular es amarillenta o parduzca con pequeñas manchas oscuras en la base y en los radios de las aletas dorsal y anal.

Puede llegar a medir hasta 25 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos arenosos de la plataforma continental hasta los 1.000 m de profundidad, aunque en el Mediterráneo es más común entre 100-200 m.

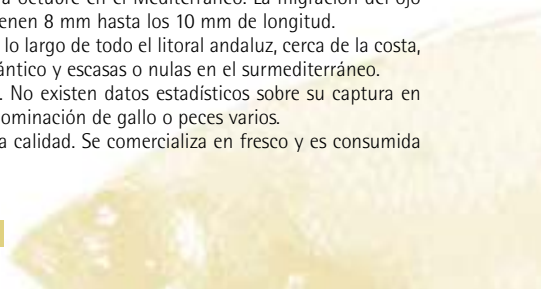
ALIMENTACIÓN. Esta especie se alimenta principalmente de crustáceos decápodos y peces bentónicos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de agosto a octubre en el Mediterráneo. La migración del ojo hacia el lado izquierdo ocurre desde que las larvas tienen 8 mm hasta los 10 mm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, cerca de la costa, aunque sus capturas son mayores en el litoral suratlántico y escasas o nulas en el surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. No existen datos estadísticos sobre su captura en Andalucía, ya que esta especie se incluye bajo la denominación de gallo o peces varios.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de buena calidad. Se comercializa en fresco y es consumida en los puertos pesqueros donde se captura.





GALLO

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Bothidae.

Lepidorhombus boscii

Risso 1810

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle

Código FAO: LDB

Código FROM: 2.1.38.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *gallo* o *pelaya*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El gallo tiene el cuerpo alargado y aplastado lateralmente. Las escamas en la cara dorsal son rugosas y ctenoides, mientras que en la cara ventral son lisas y cicloides. Los ojos son grandes y están en el lado izquierdo separados por una cresta ósea, situándose el ojo superior más atrasado que el inferior. La boca es grande y se sitúa en posición terminal. La línea lateral está en su zona anterior arqueada, por encima de la aleta pectoral.

La aleta dorsal, con 79-86 radios blandos, tiene su origen cerca del borde posterior de la boca. La aleta anal, con 65-69 radios blandos, termina en el lado ciego del pez, al igual que la aleta dorsal. La aleta pectoral del lado ventral está menos desarrollada que la del lado ocular. La aleta caudal es convexa.

La coloración del lado ocular es gris-amarillenta con dos manchas características en la parte posterior de las aletas dorsal y anal. La superficie ventral es blanquecina.

Puede alcanzar una talla de hasta 40 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos arenosos a considerable profundidad, generalmente más de 1.000 m, aunque en el Mediterráneo es más común entre 100-200 m.

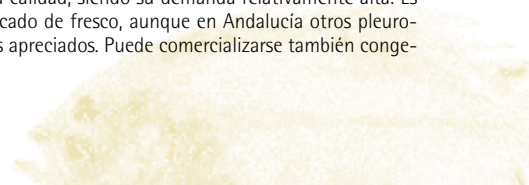
ALIMENTACIÓN. Esta especie se alimenta principalmente de crustáceos decápodos y peces bentónicos. En los individuos de menor talla predominan los crustáceos: eufausiáceos, Natantia, misidáceos en las tallas entre 10-14 cm; Natantia y braquiuros en los mayores de 15 cm. Los peces constituyen gran parte de la dieta de los ejemplares de más de 15 cm.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en aguas profundas en el invierno y primavera. Sus huevos y larvas son pelágicos, encontrándose entre 70-500 m de profundidad en el Atlántico.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, cerca de la costa, aunque sus capturas son mayores en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle. Se capturan bajo la denominación de gallo las dos especies de *Lepidorhombus* (*whiffiagonis* y *boscii*), obteniéndose anualmente en Andalucía cerca de 190 toneladas. Cádiz, El Puerto de Santa María y Bonanza son los puertos pesqueros andaluces con mayor volumen de capturas (86% de la producción total, cerca de 160 toneladas), las cuales no presentan una marcada estacionalidad, siendo los meses de junio a agosto los que deparan una mayor cantidad de producto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de buena calidad, siendo su demanda relativamente alta. Es una de las especies más importantes dentro del mercado de fresco, aunque en Andalucía otros pleuronectiformes como el lenguado o el rodaballo son más apreciados. Puede comercializarse también congelado y preparado en filetes (los ejemplares grandes).



VERTEBRADOS
Peces planos



GALLO DEL NORTE

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Bothidae.

Lepidorhombus whiffiagonis

Walbaum 1792

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre, palangre, enmalle**

Código FAO: **MEG**

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *gallo* o *pelaya*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El gallo del norte tiene el cuerpo alargado y aplastado lateralmente. En la cara dorsal presenta escamas rugosas y ctenoides, mientras que en la cara ventral son lisas y cicloides. Los ojos están en el lado izquierdo separados por una cresta ósea, situándose el ojo superior más atrás que el inferior. La boca es grande, con la mandíbula inferior ligeramente prominente, y se sitúa en posición terminal. La línea lateral está arqueada en su zona anterior, por encima de la aleta pectoral. La aleta dorsal, con 85-94 radios blandos, tiene su origen cerca del borde posterior de la boca. La aleta anal, con 64-74 radios blandos, termina en el lado ciego del pez, al igual que la aleta dorsal. La aleta pectoral del lado ventral está menos desarrollada que la del lado ocular. La aleta caudal es convexa. La coloración del lado ocular es parda o gris-amarillenta con manchas dispersas más oscuras y la de la superficie ventral es blanquecina.

Puede alcanzar una talla de hasta 60 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos de arena desde escasos metros de profundidad hasta los 200 m (Mediterráneo) ó 600 m (Atlántico).

ALIMENTACIÓN. Esta especie se caracteriza por ser más ictiófaga que el gallo. También se incluye en su dieta los crustáceos decápodos (Natantia y eufausiáceos). En los individuos de menor talla predominan los crustáceos, mientras que los ejemplares más grandes sustituyen éstos por los peces.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce en aguas profundas en invierno y primavera (hasta abril en el Mediterráneo y hasta junio en el Atlántico). Sus huevos y larvas son pelágicos. La migración del ojo derecho hacia el lado izquierdo comienza cuando la larva alcanza los 10 mm. Con 2 cm ya inician la vida bentónica propia de los adultos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, cerca de la costa.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle entre 100-200 m sobre fondos fangosos. La talla de mayor captura oscila entre 20-25 cm. Tanto el volumen como la estacionalidad de las capturas vienen reflejados en el apartado de extracción del gallo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de buena calidad y se comercializa junto al gallo bajo la misma denominación. Puede comercializarse en fresco, congelado y preparado en filetes (los ejemplares grandes).

RODABALLO

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Bothidae.

Psetta maxima

Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, cerco, palangre, enmalle

Código FAO: TUR

Código FROM: 2.1.38.03

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *rodaballo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo del rodaballo es romboidal, alto y con el perfil de la cabeza presentando una hendidura plana por encima del ojo superior. Está cubierto en su cara dorsal por escamas que se transforman en tubérculos óseos cuando adquieren una longitud de 7 cm. Los ojos, separados por una cresta ósea, se sitúan en el lado izquierdo. La boca es grande y protráctil, llegando hasta el borde posterior del ojo inferior. La línea lateral está curvada en su parte anterior y se presenta en ambos lados del cuerpo.

La aleta dorsal, con 57-72 radios blandos, tiene su origen por delante de los ojos y termina en la aleta caudal. La aleta anal posee 43-58 radios blandos; la aleta pectoral del lado ocular es mayor que la de la cara ciega; las aletas pelvianas son alargadas y la aleta caudal es redondeada.

La coloración del lado ocular varía según el fondo donde vivan (de marrón a gris), presentando numerosas manchas que también poseen las aletas. La parte del lado ciego es blanquecina.

Puede alcanzar hasta 100 cm de longitud, siendo las hembras de mayor talla.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos blandos entre 25 y 70 m, encontrándose los individuos adultos a mayor profundidad que los jóvenes. No es raro encontrarlo en aguas salobres.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de peces bentónicos, crustáceos y moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en invierno y primavera (Mediterráneo) o bien en primavera y verano (Atlántico). Los huevos son pelágicos, eclosionando siete días después de la fecundación. Las larvas, que en sus primeros estadios tienen entre 2,5-3 mm de longitud, completan su transformación cuando adquieren una talla de 23 mm y a los 40 mm pasan a llevar una vida bentónica.

VERTEBRADOS
Peces planos



DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral, siendo una especie común en las lonjas andaluzas.

EXTRACCIÓN. Se captura fundamentalmente con arrastre, apareciendo también con cerco, palangre y artes de enmalle. Los datos de pesca del rodaballo, el remol (*Scophthalmus rhombus*) y, en ocasiones, otros peces planos semejantes al rodaballo (platija y solla) aparecen en las estadísticas de pesca como rodaballo, con una producción anual cercana a las 75 toneladas. La extracción de los puertos pesqueros de Huelva, Ayamonte, El Puerto de Santa María y Algeciras supone el 93% de la producción total andaluza. Las capturas poseen un marcado carácter estacional, con unos valores máximos en los meses de primavera y verano (de abril a agosto). Está adaptada al cultivo, existiendo en Estepona una granja marina dedicada al engorde de esta especie.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de excelente calidad por lo que su demanda es alta y es de fácil distribución entre los restaurantes de la zona o en mercados del interior. Puede comercializarse fresco o congelado. Actualmente gran parte de los rodaballos que se consumen provienen del cultivo en piscifactorías.

ESPECIES SEMEJANTES. En muchas ocasiones se venden otras especies como rodaballo, las cuales son bastante comunes en nuestro litoral:

REMOL (*Scophthalmus rhombus*, Linnaeus 1758). Su aspecto es similar al rodaballo, pero con el cuerpo más alargado y sin tubérculos cutáneos. Es de color más oscuro y con puntos blancos en la cara ocular. Mide cerca de 75 cm de longitud. Es común en el Atlántico y el Mediterráneo, ocupando aguas algo más litorales que el rodaballo e incluso salobres. En el litoral onubense se le conoce como parracho.

PLATJA (*Platichthys flesus*, Linnaeus 1758). Es alargada y de color verdoso, marrónáceo o grisáceo con manchas oscuras y alguna mancha roja o naranja. Su distribución es parecida a la del rodaballo.

SOLLA (*Pleuronectes platessa*, Linnaeus 1758). Es más alargada que el rodaballo y tiene la cara ocular cubierta con puntos naranjas o rojos. Se distribuye por todo el litoral andaluz.



Scophthalmus rhombus, Linnaeus 1758



Platichthys flesus, Linnaeus 1758



ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Bothidae.

Arnoglossus laterna

Walbaum 1792

PELUDA

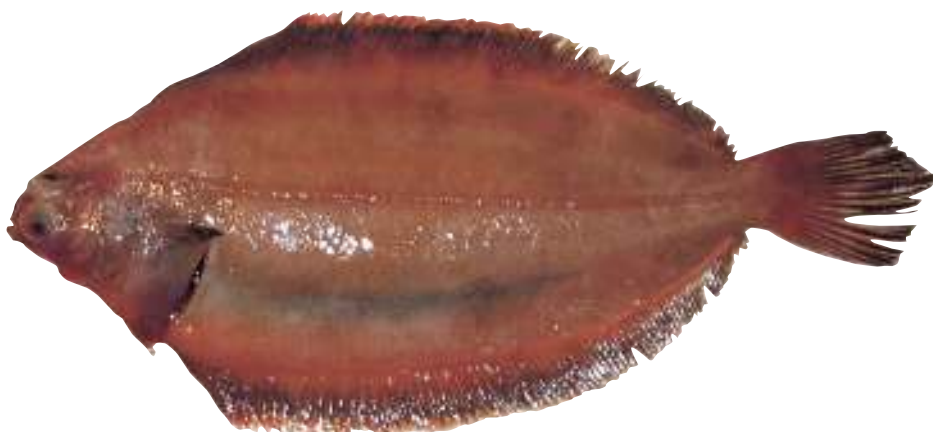
Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle

Código FAO: MSF

Código FROM: 2.1.39.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral onubense y en Málaga como *pelúa*, *peluillo* o *peluilla*, *pelullica*, *pelujilla* o *pelaya*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La peluda tiene el cuerpo ovalado, muy delgado, con los ojos situados en el lado izquierdo del cuerpo y separados por una cresta ósea. La línea lateral, sólo presente en el lado ocular, es recta con una pequeña línea curva situada en posición anterior.

Presenta una aleta dorsal con 81-93 radios blandos, cuyo origen se encuentra por delante de los ojos. La aleta anal, con 61-74 radios blandos, comienza a la altura de la aleta pectoral. Ambas aletas finalizan en el pedúnculo caudal. La aleta pélvica del lado ciego es más corta.

La coloración del lado ocular es marrón o gris con algunas manchas oscuras irregulares, que también pueden aparecer, en ocasiones, en las aletas.

Puede llegar a medir hasta 20 cm, aunque no suele sobrepasar los 13 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive sobre fondos de arena o fango, cerca de la costa, desde unos pocos metros hasta 200 m de profundidad, aunque en ocasiones puede alcanzar hasta 1.000 m.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de marzo a noviembre. Los huevos y larvas son pelágicos. Las larvas se caracterizan por presentar el primer radio de la aleta dorsal más largo, espinas sobre el cuerpo y carecer de pigmentación. Cuando tienen alrededor de 2 cm adquieren la morfología típica de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, aunque su presencia en lonjas es casi exclusiva del litoral onubense y de algunos puertos malagueños.

VERTEBRADOS
Peces planos

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, palangre y enmalle. Las capturas anuales de este pez plano suponen alrededor de 55 toneladas, siendo los puertos pesqueros de Isla Cristina y Ayamonte los que mayor producción presentan. Sus capturas se suelen realizar a lo largo de todo el año, aunque en los meses de septiembre y octubre se producen los máximos anuales.

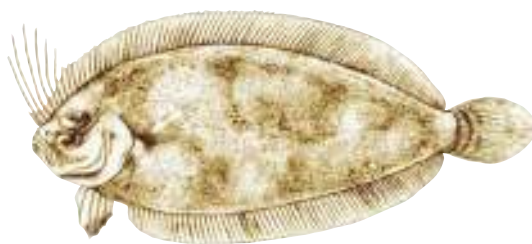
COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie de escaso valor comercial, consumiéndose exclusivamente en las localidades pesqueras donde se captura.

ESPECIES SEMEJANTES.

PELUDA IMPERIAL (*Arnoglossus imperialis*, Rafinesque 1810). La aleta dorsal presenta 95-106 radios blandos, de los cuales del segundo al sexto son más largos que el resto. La aleta anal tiene 74-82 radios blandos. La coloración de la cara ocular es marrón o gris con manchas negras irregularmente distribuidas. En los ejemplares machos la parte posterior de las aletas pélvicas está pigmentada. Es más grande que la peluda, pudiendo alcanzar hasta 25 cm de longitud. Su biología y distribución son similares a los de la peluda.

PELUDA (*Arnoglossus kessleri*, Schmidt 1915). La aleta dorsal presenta menos de 80 radios blandos. La aleta anal tiene entre 51 y 57 radios blandos. La coloración del dorso es marrón con puntos oscuros. No suele llegar a medir más de 10 cm. Vive en fondos blandos hasta aproximadamente 80 m de profundidad. Su distribución es exclusivamente mediterránea.

PELUDILLA (*Arnoglossus thori*, Kyle 1913). El segundo radio de la aleta dorsal es más largo y está unido a una membrana. La coloración de la cara ocular es marrón o gris con manchas más oscuras en el dorso, pedúnculo caudal y aletas dorsal y anal. Presenta dos manchas negras más grandes, una cerca de la aleta caudal y otra en la zona donde la línea lateral se vuelve recta. En los machos de gran tamaño puede aparecer una mancha negra en la aleta pélvica de la cara ventral y puede tener los tres primeros radios de la aleta dorsal negros. La talla máxima que alcanza es de 18 cm. Su biología y distribución son similares a los de la peluda.



Arnoglossus imperialis, Rafinesque 1810





PODAS

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Bothidae.

Bothus podas

Delaroche 1809

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Arrastre, enmalle**

Código FAO: LEF

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *tapaculos*. En Algeciras y Garrucha también se le denomina *podas* y en Motril recibe el nombre de *perlana* o *ancho*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El podas tiene el cuerpo muy alto y plano, con ojos protuberantes en el lado izquierdo, muy separados (más en el macho que en la hembra) y con el inferior delante del superior. Presenta escamas ctenoides en el lado ocular y cicloides en el lado ciego. La línea lateral está curvada en su parte anterior, justo por encima de la aleta pectoral. Los machos se diferencian de las hembras porque presentan una espina grande en la mandíbula superior y otras dos más pequeñas delante de los ojos. La aleta dorsal, con 85-95 radios blandos, tiene su origen delante del ojo inferior y la aleta anal, con 63-73 radios blandos, comienza a la altura de la aleta pectoral. El color del lado en el que se encuentran los ojos es variable, desde marrón a gris, con manchas claras dispersas. El lado ciego es blanco-azulado. Puede llegar a medir hasta 45 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos arenosos desde pocos metros hasta 400 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces e invertebrados.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de mayo a agosto. Los huevos y larvas son pelágicos, pasando la larva a la vida bentónica cuando adquiere una longitud de 3 cm. Estas se caracterizan por ser transparentes salvo en el extremo caudal donde presentan una serie de manchas negras.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral suratlántico y surmediterráneo, siendo una especie bastante común en nuestras costas.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y artes de enmalle. Se capturan anualmente unas 37 toneladas en el suratlántico, no apareciendo reflejado en las estadísticas pesqueras del litoral surmediterráneo, aunque se constata su presencia en las lonjas de esta zona. El puerto pesquero de Huelva extrae casi el 98% de la producción total del litoral atlántico andaluz, sobre todo en primavera (marzo a mayo).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque sólo se consume localmente, no comercializándose a otros mercados nacionales.

VERTEBRADOS
Peces planos



ORDEN: Pleuronectiformes.
FAMILIA: Soleidae.
Dicologlossa cuneata
Moreau 1881

ACEDÍA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle
Código FAO: CET
Código FROM: 2.1.41.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *acedia*, aunque en el litoral surmediterráneo también recibe el nombre de *lenguaiço*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La acedia tiene el cuerpo oval pero alargado, con los ojos situados en el lado derecho (el superior próximo al perfil dorsal). La boca se sitúa en posición ínfera y está muy arqueada. La línea lateral presenta la rama supratemporal formando una S por encima de los ojos, transcurriendo posteriormente en línea recta hasta el pedúnculo caudal.

La aleta dorsal, con 77-90 radios blandos, comienza por delante del borde anterior del ojo superior. La aleta anal, con 62-78 radios blandos, comienza a la altura de la aleta pectoral. La aleta caudal se encuentra unida a las aletas dorsal y anal mediante una membrana poco desarrollada. Las aletas pectorales poseen 8-10 radios blandos.

El color de la cara ocular es marrón-grisáceo o marrón oscuro y la cara ciega es blanquecina. La aleta pectoral presenta una mancha negra en el centro.

La talla máxima que alcanza es de 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos arenosos o arenoso-fangosos entre 10 y 100 m, pudiendo alcanzar hasta los 400 m de profundidad en aguas de más de 9°C.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de poliquetos, crustáceos (anfípodos, pequeños cangrejos, gambas) y moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar de mayo a septiembre en el Atlántico (con temperaturas entre 12-14°C) y a finales del otoño e invierno en el Mediterráneo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, aunque el volumen de capturas del surmediterráneo no es muy elevado comparado con el suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. En las estadísticas de pesca entran como acedia varias especies de pleuronectiformes, entre ellas la acedia ocelada (*Dicologlossa hexophthalma*) y el tambor (*Buglossidium luteum*), pero probablemente también varias especies de *Microchirus*. En el litoral suratlántico se capturan anualmente cerca de 2.500 toneladas de acedías, mientras que en el litoral surmediterráneo no llegan a 3.000 toneladas. Los puertos pesqueros de Huelva, Bonanza, Chipiona, Cádiz y El Puerto de Santa María extraen cerca del 97% de la producción total andaluza. Es una especie que abunda a finales de otoño e invierno (de octubre a enero).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es fina y apreciada, especialmente en Andalucía donde la demanda es alta. Se comercializa fresca y congelada. Durante el periodo de captura los mercados andaluces del interior se abastecen con acedías del litoral andaluz, pero el resto del año éstas provienen de Marruecos.

ESPECIES SEMEJANTES.

ACEDÍA OCELADA (*Dicologlossa hexophthalma*, Bennett 1831). Se diferencia de la acedia porque presenta tres ocelos a cada lado del cuerpo en su cara ocular. Su distribución es similar a la de la acedia, aunque es más meridional.



LENGUADO

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Soleidae.

Solea vulgaris

Quensel 1806

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle

Código FAO: SOL

Código FROM: 2.1.41.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre local de *lenguao* o *lenguao fino* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El lenguado tiene el cuerpo ovalado, alargado y con la cabeza redondeada. Posee escamas ctenoides y rectangulares en el lado ocular y vellosidades en el lado ciego. Los ojos son pequeños y se encuentran en el lado derecho, encontrándose el superior un poco más adelantado. La boca es pequeña y está situada en el extremo inferior. Presenta línea lateral recta en ambos lados del cuerpo.

La aleta dorsal, con 69-97 radios blandos, se inicia por delante del ojo. La aleta anal posee 53-79 radios blandos. La aleta pectoral del lado dorsal u ocular es más grande, con 9-10 radios, que la del lado ciego. Tanto la aleta anal como la dorsal se unen a la aleta caudal por una fina membrana.

La coloración del lado ocular es pardo-grisácea con grandes manchas oscuras y la del lado ciego es blanquecina. La aleta pectoral del lado ocular presenta una mancha oscura en su extremo. La aleta caudal tiene el borde más oscuro y los márgenes de las aletas dorsal y anal son blancos.

Puede llegar a medir hasta 70 cm, aunque la talla habitual de captura no suele sobrepasar los 30 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive sobre fondos de arena o fango, cercanos a la costa, a profundidades de hasta 200 m. Suele descansar durante el día enterrado en la arena, activándose durante la noche. Puede encontrarse en puertos y estuarios e incluso en aguas salobres (los jóvenes).

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de poliquetos sedentarios, crustáceos, moluscos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar durante los meses invernales. Los ejemplares alcanzan la madurez sexual con 3-5 años. Los huevos y las larvas son pelágicos. Las larvas miden, cuando salen del huevo, unos 3 mm de longitud. Cuando adquieren 8 mm se inicia la migración del ojo hacia el lado derecho y con una talla de unos 15 mm la metamorfosis se completa y tienen apariencia de adulto, comenzando una vida bentónica.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra presente en el Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie más frecuente en las capturas de la flota suratlántica.

VERTEBRADOS
Peces planos

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y artes de enmalle. Se capturan cerca de 1.300 toneladas anuales de lenguado en Andalucía, que corresponden a varias especies de los géneros *Microchirus* (*M.variegatus*, *M.azevia*, *M.boscanion*, *M.ocellatus*), *Monochirus* (*M.hispidus*), *Bathysolea* (*B.profundicola*), *Buglossidium* (*B.luteum*), *Synaptura* (*S.lusitanica*) y *Solea* (*S.impar*, *S.lascaris*, *S.senegalensis*, *S.kleinii*). Los puertos suratlánticos de El Puerto de Santa María y La Atunara extraen el 84% de la captura total andaluza, con máximos en los meses de octubre a enero.

El lenguado senegalés (*Solea senegalensis*) se cultiva de manera intensiva en Andalucía, en sustitución del lenguado, que presenta dificultades en su cultivo. Se está investigando en nuestra Comunidad tanto la reproducción, realizada con ejemplares procedentes del medio natural, como el cultivo larvario. Se han observado buenos resultados de engorde en ejemplares nacidos en cautividad en instalaciones en el Golfo de Cádiz, tanto en tanques como en estanques. También se han obtenido buenos resultados utilizando sistemas de policultivo. Actualmente el principal problema a resolver en este cultivo es la nutrición. En Andalucía la producción de esta especie mediante acuicultura supone alrededor de 12,5 toneladas anuales en la fase de engorde (Cádiz y Sevilla) y 750 toneladas en la fase de criadero (Cádiz).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y congelado, generalmente en piezas enteras, aunque puede prepararse en filetes. Es un pescado muy apreciado por su excelente carne blanca y consistente.





LENGUADO DE ARENA

ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Soleidae.

Solea lascaris

Risso 1810

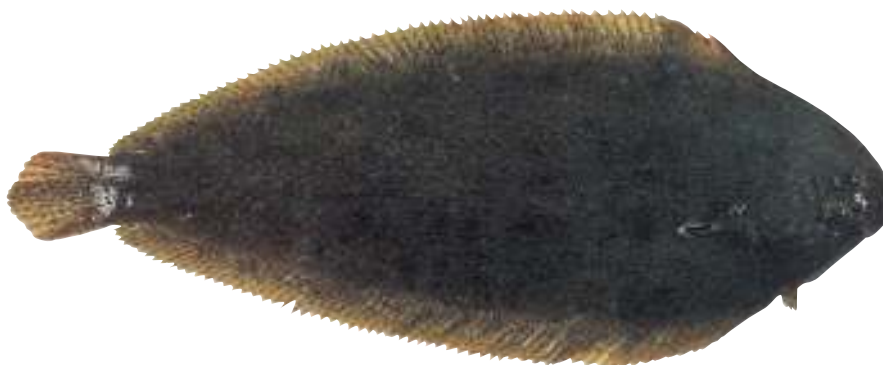
Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle

Código FAO: SOS

Código FROM: 2.1.41.04

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre local de *lenguao* o *lenguao basto* en el litoral andaluz. En la región surmediterránea también se le conoce bajo los nombres de *resbalosa*, *meona* o *babasa*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El lenguado de arena tiene el cuerpo ovalado, alargado y con la cabeza redondeada. Los ojos son pequeños y se encuentran en el lado derecho, encontrándose el superior un poco más adelantado. La boca es pequeña y está situada en el extremo inferior. Presenta línea lateral recta en ambos lados del cuerpo.

La aleta dorsal, con 70-90 radios blandos, se inicia por delante del ojo superior. La aleta anal posee 58-75 radios blandos. Tanto la aleta anal como la dorsal se unen a la aleta caudal por una fina membrana. Las aletas pectorales del lado ocular y ciego son del mismo tamaño, con 8-9 radios.

La coloración es pardo-amarillenta con pequeñas manchas marrones. La aleta pectoral del lado ocular presenta una mancha oscura en su extremo rodeada de amarillo y blanco.

Puede llegar a medir hasta 40 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive sobre fondos de arena, grava o fango, cercanos a la costa. Se localiza hasta los 350 m de profundidad, aunque suele preferir fondos entre 20-50 m.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos (anfípodos, misidáceos, decápodos), poliquetos y moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar entre mayo y septiembre, con un máximo entre los meses de junio y julio. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra presente en el Mediterráneo y Atlántico, siendo una especie más frecuente en las capturas de la flota suratlántica.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y artes de enmalle. El volumen y la estacionalidad de las capturas vienen reflejados en el apartado de extracción del lenguado.

VERTEBRADOS
Peces planos

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y congelado, generalmente en piezas enteras, aunque puede prepararse en filetes. Es un pescado de carne menos apreciada que la del lenguado.

ESPECIES SEMEJANTES. El lenguado es una de las especies con la que mayor número de fraudes se producen, ya que se comercializan bajo este nombre gran cantidad de especies. Dentro del mismo género *Solea* puede encontrarse en las lonjas y mercados andaluces:

SUELA (*Solea kleinii*, Bonaparte 1833). La coloración es parduzca con manchas oscuras grandes y otras claras más pequeñas. En los adultos las aletas dorsal y anal presentan el borde oscuro, mientras que en los jóvenes la base de estas aletas es parda, el centro es grisáceo y el margen es negro. La aleta pectoral tiene la base negra, el centro anaranjado y el borde posterior blanco. Vive cerca de la costa a menores profundidades que el lenguado (entre 20 y 120 m). Se distribuye por todo el litoral andaluz.

LENGUADO SENEGALÉS (*Solea senegalensis*, Kaup 1858). Este lenguado se caracteriza por el color negro de la membrana interradial en el lado ocular. La aleta pectoral es negra por detrás con la membrana grisácea, los radios de color parduzco en su extremo posterior y blancos en el anterior. Puede llegar a medir hasta 60 cm de longitud y su distribución en el litoral es similar a la de todos los lenguados del género *Solea*.

LENGUADO (*Solea impar*, Bennett 1831). La coloración del cuerpo es gris-parduzca en el lado ocular con manchas azules (sólo visibles en los ejemplares vivos). La aleta pectoral presenta una mancha negra rodeada de blanco. Las aletas dorsal, anal y caudal son de color gris-amarillento con el margen blanco. La cara ventral es blanco-amarillenta. Se distribuye por el Mediterráneo hasta el Estrecho de Gibraltar.



Solea senegalensis, Kaup 1858



Solea impar, Bennett 1831



ORDEN: Pleuronectiformes.

FAMILIA: Soleidae.

Microchirus variegatus

Donovan 1808

GOLLETA

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle

Código FAO: THS

Código FROM: 2.1.41.03

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre local de *lenguao soldao* o *soldao* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cuerpo es alargado, con los ojos de tamaño mediano y el espacio que los separa de igual tamaño que el diámetro ocular.

La aleta dorsal, con 63-77 radios blandos, se origina por delante del ojo superior. La aleta anal posee 51-64 radios. Ambas aletas están bien separadas de la aleta caudal. La aleta pectoral del lado ocular es mayor que la del lado ciego y posee 2-4 radios. La aleta caudal es corta, al igual que las aletas pelvianas. La coloración del lado ocular es parduzca con bandas oscuras perpendiculares en el cuerpo, así como en las aletas dorsal y anal. La aleta pectoral es marrón oscuro en el extremo y rojiza en la base. La aleta caudal es clara en la base y oscura en el extremo posterior. La cara ciega es blanquecina.

Puede llegar a medir hasta 20 cm de longitud.

HÁBITAT. Como todos los pleuronectiformes es una especie bentónica, que vive a profundidades entre 80-400 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos (anfípodos y cangrejos), incluyendo también en su dieta poliquetos y moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en los meses de primavera y verano. Los huevos y las larvas son pelágicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye a lo largo de todo el litoral andaluz, tanto en el Mediterráneo como Atlántico.

VERTEBRADOS
Peces planos

EXTRACCIÓN. Se captura con arrastre y artes de enmalle. El volumen y la estacionalidad de las capturas vienen reflejados en el apartado de extracción del lenguado.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y congelado, generalmente en piezas enteras, aunque puede prepararse en filetes. Es un pescado de carne apreciada en el litoral andaluz.

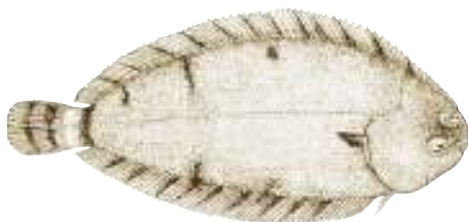
ESPECIES SEMEJANTES.

ACEVÍA (*Microchirus azevia*, Capello 1867). Ni la aleta dorsal ni la anal están unidas a la aleta caudal. El color de la cara ocular es gris o marrón, con 5-6 ocelos en los juveniles de 8-10 cm. Vive cerca de la costa a profundidades de hasta 250 m. Se distribuye por todo el litoral andaluz.

LENGUADO (*Microchirus boscanion*, Chabanaud 1926). Esta especie, sólo presente en aguas cercanas al Estrecho de Gibraltar, es rara en lonjas, aunque en Algeciras y Barbate se ha constatado su presencia. Es confundida con el tambor, pero se diferencia de éste por presentar la aleta caudal completamente separada de las aletas dorsal y anal. La coloración del lado ocular es amarillenta o parduzca con 3-5 pequeñas manchas marrones oscuras transversales. Las aletas dorsal y anal tienen cada 5 ó 6 radios uno de color negro.

TAMBOR REAL (*Microchirus ocellatus*, Linnaeus 1758). Es muy característica su coloración parduzca con manchas grandes oscuras en forma de ocelo, tanto en mitad del cuerpo como en las aletas dorsal y anal (dos en cada una de ellas). También presenta una banda negra en el pedúnculo caudal. Se encuentra en fondos blandos del Atlántico y Mediterráneo, cerca de la costa, a profundidades de hasta 300 m.

SOLDADO (*Monochirus hispidus*, Rafinesque 1814). Se diferencia de las especies del género *Microchirus* en que no presenta aleta pectoral en el lado ciego. Las aletas dorsal y anal están separadas del cuerpo. La coloración del lado ocular es grisácea o parduzca con manchas irregulares en el cuerpo. Vive en profundidades de hasta 250 m, prefiriendo fondos blandos de la plataforma continental del Atlántico y Mediterráneo.



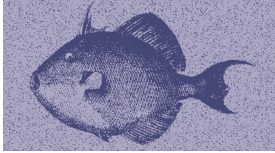
Microchirus boscanion, Chabanaud 1926



Microchirus ocellatus, Linnaeus 1758



Monochirus hispidus, Rafinesque 1814



Orden Tetraodontiformes

CLASE OSTEICHTHYES



PEZ BALLESTA

VERTEBRADOS
Pez Ballesta



PEZ BALLESTA

ORDEN: Tetraodontiformes.
FAMILIA: Balistidae.
Balistes carolinensis
Gmelin 1789

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Enmalle claro**
Código FAO: **TRI**

Denominaciones locales por onjas: Esta especie recibe gran cantidad de nombres a lo largo del litoral andaluz: en el Mediterráneo es conocido como *ballesta* o *pez ballesta*, *tambor* o *pez tambor*, *escopeta* o *pez escopeta* (Algeciras, litoral malagueño y almeriense), *perro* o *burro* (Garrucha). En el litoral atlántico andaluz se le conoce como *cochino* o *pez cochino* (Barbate, Conil de la Frontera, Bonanza y todo el litoral onubense), *gatillo* o *mula* (Bahía de Cádiz) y *escopeta* o *pez escopeta* (Huelva y Bahía de Cádiz).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pez ballesta se caracteriza por presentar un cuerpo redondeado, alto y comprimido, cubierto de gruesas placas óseas y con los ojos situados cerca del dorso. La boca es pequeña y presenta unos poderosísimos dientes y unos labios gruesos y carnosos.

La primera aleta dorsal está formada por tres radios duros: el primero es grande con el borde anterior dentado y el segundo está muy separado del tercero. En la base de este radio existe una protuberancia ósea que el pez puede desplegar si se ve amenazado. La segunda dorsal y la aleta anal son de tamaño similar y están formadas por radios blandos. Las aletas pélvicas han sido sustituidas por una espina móvil y fuerte. La aleta caudal tiene forma de semiluna.

La coloración del cuerpo es verdosa con la zona ventral más clara.

Puede llegar a medir 40 cm de longitud y los ejemplares grandes llegan a alcanzar más de 1 kg de peso.

HÁBITAT. Vive sobre fondos rocosos entre 10-100 m, siendo más abundante en aguas poco profundas. Realiza migraciones en primavera y otoño, pero durante los meses de verano le gusta apostarse en determinados enclaves en los que permanece durante varios meses. Se mueve en pequeños grupos o en solitario, desplazándose sobre el fondo muy lentamente en busca de alimento.

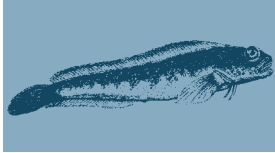
ALIMENTACIÓN. Su dieta se compone principalmente de moluscos, crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Se reproduce durante el verano sobre los bajos rocosos próximos a la costa. Son ovíparos. Construyen una especie de "nido" que la pareja vigila hasta el momento en que los huevos eclosionan, dos o tres días después de la fecundación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en casi todas las lonjas del litoral andaluz, excepto en aquellas especializadas en la pesca de otras especies, como la de Tarifa, o en puertos en los que se pesca principalmente con otros artes de pesca no artesanales como el de Algeciras.

EXTRACCIÓN. Se pesca con enmalle claro a lo largo de todo el año, aunque hay un mayor volumen de capturas en primavera y verano (de mayo a agosto). También es pescado ocasionalmente con arrastre y palangre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su comercialización es escasa fuera del litoral, pero es muy codiciado en restaurantes cercanos a la costa. Su carne es excelente para sopas de pescado y guisos (en amarillo, con tomate y a la marinera).



Orden Batrachoidiformes

CLASE OSTEICHTHYES



VERTEBRADOS
Sapo



SAPO

ORDEN: Batrachoidiformes.
FAMILIA: Batrachoididae.
Halobatrachus didactylus
Schneider 1801

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle
Código FAO: TDF

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe generalmente el nombre de *sapo* en el litoral andaluz. En la Bahía de Cádiz se le conoce como *cabezón* y en Motril como *fuerte*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El sapo se caracteriza por presentar un cuerpo robusto cubierto de pequeñas escamas cicloides. La cabeza es ancha y se encuentra ligeramente deprimida. Los ojos se sitúan en la zona dorsal de la cabeza, bastante separados y con numerosos pequeños tentáculos alrededor del orificio nasal anterior. La boca es grande con 3 filas de pequeños dientes y con una serie de apéndices cutáneos alrededor de las mandíbulas. En la parte superior del opérculo tiene 2 pequeñas espinas y aparece otra en el preopérculo.

La primera aleta dorsal, con 3 radios duros, es muy pequeña. La segunda dorsal, con 19-24 radios blandos, tiene su origen en la mitad del cuerpo y termina cerca del pedúnculo caudal. La aleta anal, con 15-17 radios blandos, se sitúa en el tercio final del cuerpo. Las aletas pectorales son grandes y redondeadas. Las aletas pélvicas son yugulares.

La coloración del cuerpo es pardo-grisácea con manchas blancas, amarillas o marrones más oscuras. Presenta tres bandas transversales oscuras en la cabeza y 3-4 en el dorso. En las aletas dorsal y anal muestra bandas de puntos oscuros en sentido oblicuo y en las aletas pectorales y caudal estos puntos son concéntricos.

Puede llegar a medir 50 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos blandos de hasta 50 m, encontrándose gran parte del tiempo parcialmente enterrado. Es un pez de hábitos solitarios.

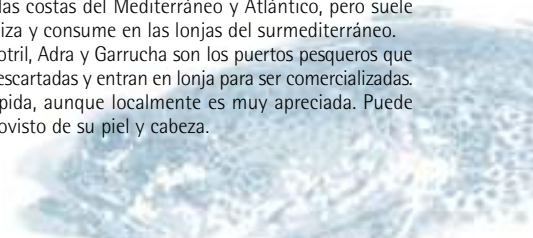
ALIMENTACIÓN. Su dieta varía según la edad y el período del año. Los jóvenes se alimentan fundamentalmente de poliquetos y pequeños crustáceos (cangrejos ermitaños y Natantia). La dieta de los adultos se compone principalmente de crustáceos (Reptantia y Natantia), complementándose con poliquetos, moluscos y peces. Se alimenta de Reptantia (cangrejos) en otoño y de Natantia, cangrejos ermitaños, moluscos y peces en verano.

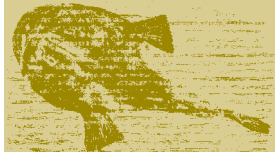
REPRODUCCIÓN. Es una especie ovípara que deposita los huevos entre plantas y huecos de piedras, siendo vigilados y custodiados por el macho hasta que emergen las larvas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en las costas del Mediterráneo y Atlántico, pero suele ser parte del descarte de los barcos. Sólo se comercializa y consume en las lonjas del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Estepona, Motril, Adra y Garrucha son los puertos pesqueros que presentan un mayor volumen de capturas que no son descartadas y entran en lonja para ser comercializadas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es algo insípida, aunque localmente es muy apreciada. Puede venderse fraudulentamente como rape una vez desprovisto de su piel y cabeza.





Orden Lophiiformes

CLASE OSTEICHTHYES



VERTEBRADOS
Rapes



ORDEN: Lophiiformes.
FAMILIA: Lophiidae.
Lophius piscatorius
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *rape*, aunque en la zona de Chipiona también recibe el nombre de *sapo*.

RAPE

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, palangre, enmalle
Código FAO: MON
Código FROM: 2.1.43.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El rape tiene el tronco cónico y una gran cabeza aplanada provista de gran cantidad de espinas y apéndices dérmicos en laterales y parte superior. Los ojos están situados en la parte superior. Presenta una boca muy ancha con mandíbula inferior prominente y dientes curvados hacia dentro.

La primera aleta dorsal está formada por tres espinas cefálicas y otras tres unidas por una membrana. El primer radio es más largo y termina en un apéndice carnoso bifurcado en forma de lóbulo que lo utiliza para pescar, mientras que los otros dos radios son festoneados. La segunda aleta dorsal se halla a la misma altura que la anal. Las aletas pectorales son grandes y anchas y las ventrales, situadas debajo de la cabeza, son pequeñas.

La coloración del cuerpo es marrón-grisácea con manchas oscuras, el peritoneo es claro y las aletas pectorales están ribeteadas de negro.

Aunque puede llegar a medir 200 cm, no suele sobrepasar el metro de longitud. Puede alcanzar hasta 40 kg de peso.

- HÁBITAT.** Es una especie bentónica que habita desde la franja litoral hasta los 500 m de profundidad, encontrándose medio enterrado en fondos arenosos o fangosos o bien entre algas y grietas rocosas. No es un pez muy activo, pudiendo permanecer varias horas enterrado sin moverse.
- ALIMENTACIÓN.** Es fundamentalmente una especie ictiófaga, no apreciándose diferencias constantes en la alimentación a lo largo del día. Ocasionalmente se acerca a la superficie y ataca a aves marinas, las cuales forman parte, aunque no de manera importante, de su dieta. Es un pez muy voraz que caza al acecho, camuflándose en el sustrato marino gracias a su críptica coloración, atrayendo a sus presas moviendo el lóbulo carnoso de su primera aleta dorsal.
- REPRODUCCIÓN.** En el litoral andaluz la reproducción tiene lugar en invierno y principios de la primavera. Los huevos son redondeados, de 2-3 mm de diámetro, y forman cordones que, a su vez, forman extensas masas gelatinosas de hasta 10 m de longitud y 1 m de ancho que flotan hasta que después de 3-4 días eclosionan y dan lugar a unas larvas pelágicas con grandes aletas pectorales. Cuando adquiere unos 6 cm de longitud es ya bastante similar al adulto, con fuerte asimetría entre la cabeza y el resto del cuerpo, y desciende al fondo donde comienza su vida bentónica.
- DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ.** Es una especie común en todo el litoral, aunque las capturas son mayores en los puertos pesqueros del Mediterráneo, sobre todo los situados en la parte más occidental (Málaga y Granada).
- EXTRACCIÓN.** Se pesca con arrastre, enmalle y palangre. En la estadística pesquera aparece como rape dos especies, el rape negro (*Lophius budegassa*) y el rape. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 370 toneladas, mientras que en el Atlántico no llegan a las 200 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son El Puerto de Santa María, Algeciras, Málaga, Huelva y Motril con cerca del 71% de la pesca de rapes en todo el litoral andaluz. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de diciembre a mayo (Atlántico y Mediterráneo) y de julio a agosto (Mediterráneo).
- COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO.** Se comercializa fresco o congelado, pero siempre sin cabeza. En congelado se presenta en filetes y colas sin piel. Su carne es sabrosa y consistente, empleándose para sustituir a la langosta en ciertas preparaciones. Alcanza precios interesantes en el mercado ya que en los últimos años han disminuido sus capturas en nuestras costas.



VERTEBRADOS
Rapes

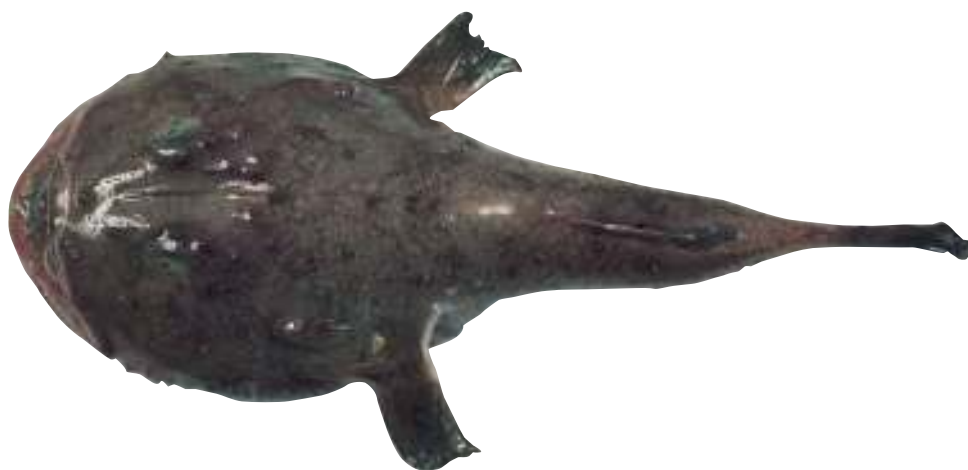


ORDEN: Lophiiformes.
FAMILIA: Lophiidae.
Lophius budegassa
Spinola 1807

RAPE NEGRO

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Arrastre, palangre, enmalle**
Código FAO: ANK

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *rape* o *rape negro*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Es una especie muy similar al rape, que se diferencia de éste por los siguientes caracteres: cabeza menos larga y lóbulos cutáneos poco desarrollados, primer radio de la dorsal ovalado y simple, tercera espina cefálica más corta, aletas pectorales más pequeñas y color del peritoneo negro.

Aunque puede llegar a medir 100 cm, no suele superar los 35 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie bentónica aunque habita a profundidades algo menores que el rape.

ALIMENTACIÓN. Es un predador ictiófago, aunque crustáceos y moluscos componen el resto de su dieta en proporciones muy pequeñas. La alimentación está relacionada con la talla, así en un principio consumen peces de pequeño tamaño para posteriormente consumir presas más grandes como la bacaladilla, faneca o jurel. No come a diario, por lo que no se aprecian diferencias constantes en la alimentación a lo largo del día. Ocasionalmente se acerca a la superficie y ataca a aves marinas.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en invierno y principios de la primavera. Los huevos son redondeados y forman masas gelatinosas que flotan hasta que después de 3-4 días eclosionan y dan lugar a unas larvas pelágicas con grandes aletas pectorales. Cuando adquiere unos 6 cm de longitud es ya bastante similar al adulto y desciende al fondo donde comienza su vida bentónica.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Al igual que el rape es una especie común en todo el litoral, aunque es más frecuente en los puertos pesqueros del Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se captura con arrastre, enmalle y palangre. La extracción y distribución de las capturas en el litoral andaluz es la misma que para el rape.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco o congelado, pero siempre sin cabeza. En congelado se presenta en filetes y colas sin piel. Su carne es sabrosa y consistente y está considerado como de mejor calidad que el rape, alcanzando precios más elevados en el mercado.

OTRAS ESPECIES DE PECES
QUE APARECEN EN LOS
PUERTOS PESQUEROS ANDALUCES



VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
-------------------	---------------------

CLASE CHONDRICHTHYES

ORDEN LAMNIFORMES

Familia Odontaspidae

<i>Mitsukurina owstoni</i> , Jordan 1898	Tiburón duende
<i>Odontaspis ferox</i> , Risso 1810	Solrayo

Familia Lamnidae

<i>Lamna nasus</i> , Bonnaterre 1788	Cailón
<i>Carcharodon carcharias</i> , Linnaeus 1758	Tiburón blanco

Familia Cetorhinidae

<i>Cetorhinus maximus</i> , Gunnerus 1765	Peregrino, chupón
---	-------------------

Familia Carcharhinidae

<i>Galeocerdo cuvieri</i> , Peron & LeSueur 1822	Tiburón tigre
--	---------------

ORDEN SQUALIFORMES

Familia Echinorhinidae

<i>Echinorhinus brucus</i> , Bonnaterre 1788	Tiburón de clavos
--	-------------------

Familia Oxynotidae

<i>Oxynotus centrina</i> , Linnaeus 1758	Tiburón cerdo, cochino, guarrito, negrita
--	---

Familia Squalidae

<i>Etmopterus spinax</i> , Linnaeus 1758	Negrito, cazón, cochino
<i>Deania calceus</i> , Lowe 1839	Visera
<i>Dalatias licha</i> , Bonnaterre 1788	Negra, lija, cazón, negrita, pastín

ORDEN RAJIFORMES

Familia Rhinobatidae

<i>Rhinobatos cemiculus</i> , Linnaeus 1758	Pez guitarra, guitarra
<i>Rhinobatos rhinobatos</i> , Saint-Hilaire 1817	Pez guitarra, guitarra

Familia Dasyatidae

<i>Gymnura altavea</i> , Linnaeus 1758	Chucho
--	--------

Familia Mobulidae

<i>Mobula mobular</i> , Bonnaterre 1788	Manta
---	-------

CLASE OSTEICHTHYES

ORDEN CLUPEIFORMES

Familia Clupeidae

<i>Sprattus sprattus</i> , Linnaeus 1758	Espadín
--	---------

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
ORDEN CLUPEIFORMES (continuación)	
Familia Clupeidae (continuación)	
<i>Alosa fallax</i> , Lacepède 1803	Alosa, sábalo
<i>Alosa alosa</i> , Linnaeus 1758	Alosa, sábalo
Familia Argentinidae	
<i>Argentina sphyraena</i> , Linnaeus 1758	Argentina, pez plata
ORDEN BELONIFORMES	
Familia Exocoetidae	
<i>Hirundichthys rondeletii</i> , Valenciennes 1846	Pez volador, volaor
ORDEN GADIFORMES	
Familia Gadidae	
<i>Gadiculus argenteus</i> , Guichenot 1850	Faneca plateada
<i>Molva dipterygia</i> , Pennant 1784	Arbitán
<i>Gaidropsaurus mediterraneus</i> , Linnaeus 1758	Barbada
<i>Gaidropsaurus vulgaris</i> , Cloquet 1824	Barbada
Familia Macrouridae	
<i>Nezumia aequalis</i> , Günther 1878	Nezumia
<i>Trachyrhynchus trachyrhynchus</i> , Risso 1810	Abambolo de cantil, rata, conejo, liebre, pez lobo
<i>Coelorhynchus coelorhynchus</i> , Risso 1810	Conejo, liebre, pez lobo
<i>Coelorhynchus occa</i> , Goode & Bean 1886	Conejo, liebre, pez lobo
ORDEN BERYCIFORMES	
Familia Trachichthyidae	
<i>Hoplostethus mediterraneus</i> , Cuvier 1829	Reloj plateado
Familia Diretmidae	
<i>Diretmoides pauciradiatus</i> , Woods 1973	Palometa plateada
<i>Diretmus argenteus</i> , Johnson 1863	Palometa plateada
ORDEN ZEIFORMES	
Familia Caproidae	
<i>Capros aper</i> , Linnaeus 1758	Ochavo, chavo, chavito
ORDEN SYNGNATHIFORMES	
Familia Macroramphosidae	
<i>Macroramphosus scolopax</i> , Linnaeus 1758	Trompetero
<i>Macroramphosus gracilis</i> , Lowe 1839	Trompetero

VERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
-------------------	---------------------

ORDEN SYNGNATHIFORMES (continuación)

Familia Syngnathidae

<i>Nerophis ophidion</i> , Linnaeus 1758	Alfiler
<i>Syngnathus abaster</i> , Risso 1826	Aguja de río
<i>Syngnathus acus</i> , Linnaeus 1758	Aguja
<i>Syngnathus phlegon</i> , Risso 1826	Aguja espinosa
<i>Syngnathus typhle</i> , Linnaeus 1758	Aguja espinosa

ORDEN SCORPAENIFORMES

Familia Scorpaenidae

<i>Pontinus kuhlii</i> , Bowdich 1825	Escorpena
<i>Trachyscorpia cristulata</i> , Koehler 1896	Rascacio
<i>Setarches guentheri</i> , Johnson 1862	Rascacio serrano, rascacio

ORDEN PERCIFORMES

Familia Serranidae

<i>Anthias anthias</i> , Linnaeus 1758	Tres colas, siete colas, borriquete
<i>Callanthias ruber</i> , Rafinesque 1810	Papagayo

Familia Apogonidae

<i>Apogon imberbis</i> , Linnaeus 1758	Salmonete real, reyezuelo, bodión de limpio
--	---

Familia Carangidae

<i>Naucrates ductor</i> , Linnaeus 1758	Pez piloto, futbolista, atriaco
---	---------------------------------

Familia Sciaenidae

<i>Umbrina rhonchus</i> , Valenciennes 1843	Verrugato fusco
---	-----------------

Familia Pomacentridae

<i>Chromis chromis</i> , Linnaeus 1758	Castañuela
--	------------

Familia Labridae

<i>Coris julis</i> , Linnaeus 1758	Doncella
<i>Symphodus melops</i> , Linnaeus 1758	Tordo
<i>Symphodus roissali</i> , Risso 1810	Tordo, lambúa
<i>Symphodon mediterraneus</i> , Linnaeus 1758	Tordo de roca
<i>Symphodon tinca</i> , Linnaeus 1758	Señorita
<i>Thalassoma pavo</i> , Linnaeus 1758	Pez verde

Familia Gempylidae

<i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , Smith 1849	Escolar negro, negra, negrito, atún negro, cerdo
<i>Ruvettus pretiosus</i> , Cocco 1829	Escolar

Familia Scombridae

<i>Acanthocybium solandri</i> , Cuvier 1832	Peto
---	------

Familia Trichiuridae

<i>Trichiurus lepturus</i> , Linnaeus 1758	Pez sable, pez cinto
--	----------------------

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
ORDEN PERCIFORMES (continuación)	
Familia Istiophoridae	
<i>Makaira nigricans</i> , Lacépède 1802	Aguja azul del Atlántico
<i>Tetrapturus pfluegeri</i> , Robins Et de Sylva 1963	Aguja picuda
Familia Gobiidae	
<i>Pomatochistus microps</i> , Krøyer 1838	Perrillo
Familia Callionymidae	
<i>Callionymus lyra</i> , Linnaeus 1758	Primita
<i>Callionymus maculatus</i> , Rafinesque 1810	Lagarto
Familia Blenniidae	
<i>Lipophrys pavo</i> , Risso 1810	Gallerbu
<i>Lipophrys trigloides</i> , Valenciennes 1836	Futarra
<i>Parablennius gattorugine</i> , Brünnich 1768	Rabosa, cabruza
<i>Parablennius sanguinolentus</i> , Pallas 1811	Lagartina
<i>Parablennius tentacularis</i> , Brünnich 1768	Vieja
Familia Centrolophidae	
<i>Centrolophus niger</i> , Lacepède 1803	Romerillo, sardina
Familia Stromatoidae	
<i>Stromateus fiatola</i> , Linnaeus 1758	Palometa fiátola, pámpano
Familia Dactylopteridae	
<i>Dactylopterus volitans</i> , Linnaeus 1758	Pez volador, volaor
ORDEN PLEURONECTIFORMES	
Familia Bothidae	
<i>Phrynorhombus regius</i> , Bonnaterre 1788	Pelaya miseris
Familia Soleidae	
<i>Bathysolea profundicola</i> , Vaillant 1888	Lenguado de fondo
<i>Synaptura lusitanica</i> , Cantor 1849	Lenguado portugués
<i>Buglossidium luteum</i> , Risso 1810	Tambor, acedia
ORDEN TETRAODONTIFORMES	
Familia Molidae	
<i>Ehippion guttiferum</i> , Bennett 1831	Tamboril de altura
<i>Mola mola</i> , Linnaeus 1758	Pez luna
<i>Ranzania laevis</i> , Pennant 1776	Pez luna

VERTEBRADOS



Galeocerdo cuvieri,
Peron Et LeSueur 1822



Etmopterus spinax,
Linnaeus 1758



Gymnura altavea,
Linnaeus 1758



Mobula mobular,
Bonaterre 1788



Molva dipterygia,
Pennant 1784



Trachyrhynchus trachyrhynchus,
Risso 1810



Diretmoides pauciradiatus,
Woods 1973



Diretmus argenteus,
Johnson 1863

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía



Macroramphosus scolopax,
Linnaeus 1758



Setarches guentheri,
Johnson 1862



Lepidocybium flavobrunneum,
Smith 1849



Ruvettus pretiosus,
Cocco 1829



Acanthocybium solandri,
Cuvier 1832



Centrolophus niger,
Lacepède 1803



Mola mola,
Linnaeus 1758



Ranzania laevis,
Pennant 1776



Bathysolea profundicola, Vaillant 1888

VERTEBRADOS

TALLAS MÍNIMAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES

ESPECIES	TALLAS BIOLÓGICAS		TALLAS COMERCIALES
	ATLÁNTICO	MEDITERRÁNEO	
<i>Acedía (Dicologlossa cuneata)</i>	15 cm (2)		
<i>Aguja (Belone belone)</i>	25 cm (2)	25 cm (2)	
<i>Anguila (Anguilla anguilla)</i>	(*) (1) (2)		
<i>Atún blanco (Thunnus alalunga)</i>			1.500 g/Ud (8)
<i>Atún rojo (Thunnus thynnus)</i>	70 cm ó 6,4 Kg (10)	70 cm ó 6,4 Kg (2) (5) (7)	6.400 g/Ud (8)
<i>Bacaladilla (Micromesistius poutassou)</i>	15 cm (2)		30 g/Ud (8)
<i>Besugo de la pinta (Pagellus bogaraveo)</i>	25 cm (2)	12 cm (2) (5)	
<i>Besugo o aligote (Pagellus acarne)</i>	12 cm (2) (5)		
<i>Besugos (Pagellus spp.)</i>	12 cm (5)		
<i>Boga (Boops boops)</i>	11 cm (2)	11 cm (2)	70 Ud/kg (8)
<i>Boquerón (Engraulis encrasicolus)</i>	10 cm (2) (3)	9 cm (2)	8 g/Ud (8)
<i>Breca o pagel (Pagellus erythrinus)</i>	12 cm (2) (5)		
<i>Caballa (Scomber scombrus)</i>	20 cm (2)	18 cm (2) (5)	Atlántico: 100 g/Ud Mediterráneo: 80 g/Ud (8)
<i>Capellán (Trisopterus minutus)</i>	11 cm (2)		50 g/Ud (8)
<i>Caramel (Spicara smaris)</i>			11'11 g/Ud (8)
<i>Chanquete (Aphia minuta)</i>	(12)	(12)	
<i>Cherna (Polyprion americanus)</i>	45 cm (2) (5)		
<i>Chopa (Spondyliosoma cantharus)</i>	23 cm (2)		
<i>Congrio (Conger conger)</i>	58 cm (2)		500 g/Ud (8)
<i>Dorada (Sparus aurata)</i>	19 cm (2)	20 cm (2)	
<i>Estornino (Scomber japonicus)</i>	20 cm (2)	18 cm (2)	50 g/Ud (8)
<i>Faneca (Trisopterus luscus)</i>	(*) (2)		50 g/Ud (8)
<i>Gallo (Lepidorhombus spp.)</i>	20 cm (2)	15 cm (2)	Atlántico: 110 g/Ud Mediterráneo: 50 g/Ud (8)

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ESPECIES	TALLAS BIOLÓGICAS		TALLAS COMERCIALES
	ATLÁNTICO	MEDITERRÁNEO	
Galludos (<i>Squalus acanthias</i>)			500 g/Ud (8)
Japuta (<i>Brama</i> spp.)			200 g/Ud (8)
Japuta o palometa negra (<i>Brama brama</i>)	16 cm (2)	16 cm (2)	200 g/Ud (8)
Jurel (<i>Trachurus</i> spp.)	15 cm (1)	12 cm (2)	20 g/Ud (8)
Jurel (<i>Trachurus trachurus</i>)	15 cm (2)	12 cm (2)	20 g/Ud (8)
Lenguado (<i>Solea vulgaris</i>)	24 cm (2)	20 cm (2) (5)	120 g/Ud (8)
Lenguados (<i>Solea</i> spp.)	24 cm (6)		
Lisa (<i>Mugil</i> spp.)	20 cm (2)	16 cm (2) (5)	100 g/Ud (8)
Lubina (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	36 cm (2)	23 cm (2) (5)	
Maruca (<i>Molva molva</i>)	63 cm (2)		1.200 g/Ud (8)
Maruca azul (<i>Molva dypterygia</i>)	70 cm (2)		1.200 g/Ud (8)
Mendo (<i>Clytocephalus cynoglossus</i>)	28 cm (2)		
Merlán (<i>Merlangius merlangius</i>)	27 cm (9)		110 g/Ud (8)
Merluza (<i>Merluccius merluccius</i>)	27 cm (2)	20 cm (2) (5)	Atlántico: 200 g/Ud Mediterráneo: 150 g/Ud (8)
Mero o falso abadejo (<i>Epinephelus</i> spp.)		45 cm (2) (5)	
Mojarra (<i>Diplodus</i> spp.)		15 cm (2) (5)	
Pargo (<i>Pagrus pagrus</i>)	15 cm (2)	18 cm (2) (5)	
Patudo (<i>Thunnus obesus</i>)	3,2 Kg (2)	3,2 Kg (5)	3.200 g/Ud (8)
Pez cinto (<i>Lepidopus caudatus</i>)			500 g/Ud (8)
Pez espada (<i>Xiphias gladius</i>)	125 cm ó 25 Kg (4) (9)	120 cm (2) (5)	
Pintarroja/Alitán (<i>Scyliorhinus</i> spp.)			500 g/Ud (8)
Platija (<i>Platichthys flesus</i>)	25 cm (2)		200 g/Ud (8)
Rabil (<i>Thunnus albacares</i>)	3,2 Kg (2)		
Rape entero vaciado (<i>Lophius</i> spp.)	(2)	30 cm (2)	500 g/Ud (8)
Rape sin cabeza (<i>Lophius</i> spp.)			200 g/Ud (8)
Raya (<i>Raja</i> spp.)			300 g/Ud (8)
Raya (alas) (<i>Raja</i> spp.)			500 g/Ud (8)
Rémol (<i>Scophthalmus rhombus</i>)	30 cm (2)		
Rodaballo (<i>Psetta maxima</i>)	30 cm (2)		
Rubio (Arete) (<i>Trigla</i> spp.)			60 g/Ud (8)
Rubio (demás rubios)			200 g/Ud (8)

VERTEBRADOS

ESPECIES	TALLAS BIOLÓGICAS		TALLAS COMERCIALES
	ATLÁNTICO	MEDITERRÁNEO	
Sábalo (<i>Alosa</i> spp.)	30 cm (2)		
Salema (<i>Sarpa salpa</i>)	15 cm (2)	15 cm (2)	
Salmonete (<i>Mullus</i> spp.)		11 cm (2) (5)	
Salmonete de roca (<i>Mullus surmuletus</i>)	15 cm (2)	11 cm (2) (5)	
Sargo (<i>Diplodus</i> spp.)		15 cm (2) (5)	
Sardina (<i>Sardina pilchardus</i>)	11 cm (2)	11 cm (2)	Atlántico: 15 g/Ud Mediterráneo: 11 g/Ud (8)
Solla (<i>Pleuronectes platessa</i>)	25 cm (2)		150 g/Ud (8)

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

- (*) Tamaño por determinar.
- (1) Reglamento (CE) 894/97 del Consejo, de 29 de abril de 1997, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros.
 - (2) Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras y posteriores correcciones.
 - (3) 10 cm sólo en el Golfo de Cádiz, resto Atlántico 12 cm [Reg. (CE) nº 894/97 y R.D: 560/1995].
 - (4) Orden de 6 de noviembre de 1995, por la que se regula la actividad pesquera de la flota española dirigida al pez espada.
 - (5) Reglamento (CE) nº 1626/94 del Consejo, de 27 de junio de 1994, por el que se establecen determinadas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo.
 - (6) Orden de 3 de marzo de 1975, por la que se regula la pesca del atún en el área del Convenio Internacional para la Conservación del Atún del Atlántico.
 - (7) Real Decreto 71/1998, de 23 de enero, por el que se regula el ejercicio de la pesca de túnidos y especies afines en el Mediterráneo.
 - (8) Reglamento (CE) 2406/96 del Consejo, por el que se establecen las tallas comerciales.
 - (9) Reglamento (CE) 850/98 del Consejo, de 30 de marzo, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos.
 - (10) Reglamento (CE) 812/2000 del Consejo, de 17 de abril de 2000, que modifica el Reglamento (CE) 1626/94 por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo y el Reglamento (CE) 850/98 para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos.

ÍNDICE DE DENOMINACIONES

Abadejo	140	Angelote espinoso	79
AbadejoAbambolo de cantil	276	Anguila	95
<i>Acanthocybium solandri</i>	277	<i>Anguilla anguilla</i>	95
Acedía	251	Anguiya	95
Acedía ocelada	251	Angula	95
Acevia	257	<i>Anthias anthias</i>	277
Aguacioso mediterráneo	201	Apestoso	176
Aguila	90	<i>Aphia minuta</i>	224
Aguila marina	90	<i>Apogon imberbis</i>	277
Aguja	104, 277, 278	Araña	202, 203, 204
Aguja azul del Atlántico	278	Araña roncaora	204
Aguja de río	277	Araña ronquera	204
Aguja espinosa	277	Arbitán	276
Aguja palá	218	Arete	239
Aguja picuda	277	Arete aletón	239
Agujeta	104	Argentina	276
Ajoa	146	<i>Argentina sphyraena</i>	276
Alacha	111	<i>Argyrosomus regius</i>	160
Albacora	211, 213, 214, 216	Aringona	207
Albur	196, 197	Armadillo	239
Alburejo	196	Armao	239
Alburillo	197	<i>Arnoglossus imperialis</i>	249
Alfajoa	175, 190	<i>Arnoglossus kessleri</i>	249
Alfiler	277	<i>Arnoglossus laterna</i>	248
Algarín	105	<i>Arnoglossus thori</i>	249
Aligote	179	<i>Aspitrigla cuculus</i>	239
Alistao	212	<i>Aspitrigla obscura</i>	239
Alitán	66	<i>Atherina boyeri</i>	232
<i>Alopias superciliosus</i>	60	<i>Atherina hepsetus</i>	232
<i>Alopias vulpinus</i>	59	<i>Atherina presbyter</i>	231
Alosa	276	Atriacó	277
<i>Alosa alosa</i>	276	Atún	213, 214, 215, 216
<i>Alosa fallax</i>	276	Atún blanco	213
Ancho	250	Atún claro	214
Anchoa	112	Atún de almadraba	216
Anchova	146	Atún negro	277
Angelino	79	Atún rojo	216
Angelote	79	Atunarro	216

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

<i>Auxis rochei</i>	210	Boquerón	112
Babosa	254	Boquidulce	57
Baboso	226	Borazo	180
Bacalá	115	Borracho	239
Bacaladilla	115	Borriquete	158, 223, 277
Bacalailla	115	<i>Bothus podas</i>	280
Bacalaillo	115	<i>Brama brama</i>	155
Bacalao	115	Bramante	86
Bacoreta	211	Breca	181, 182
Baila	137	Breca chata	182
Bailaora	137	Breca mora	182
<i>Balistes carolinensis</i>	261	Breca picúa	182
Ballesta	261	Brótola	119, 120
Barbada	276	Brótola de arena	120
Barcora	211	Brótola de fango	120
Barcoreta	211	Brótola de piedra	119
Bardón	79	Brótola de roca	119
Barracuda	198	<i>Buglossidium luteum</i>	278
Bastina	90	Burro	158
Bastriuvaca	58	Burro boca de oro	158
<i>Bathysolea profundicola</i>	278	Burro listado	158
Bedriguera	174	Busel	197
Bejel	238	Caballa	206, 207
<i>Belone belone</i>	104	Caballa del sur	206
<i>Beryx decadactylus</i>	127	Cabete	238
<i>Beryx splendens</i>	127	Cabete espinudo	239
Besugo	179, 180	Cabezón	265
Besugo blanco	179	Cabezudo	265
Besugo de la pinta	180	Cabra	143, 194, 238
Besuguillo	179	Cabracho	236, 237
Besuguito	179	Cabrilla	143, 145, 237
Bigüelo	194	Cabruza	278
<i>Blennius ocellaris</i>	223	Cacharrona	196
Bobi	227	Cachorreta	216
Bocadú	57	Cachucho	170
Bocanegra	63	Caella	70
Bocinegro	185	Cagalillo	68
Bocón	231	Cagona	186
Bodión	143, 144, 145, 200	Cailón	275
Bodión de color	144	<i>Callanthias ruber</i>	277
Bodión de limpio	277	<i>Callionymus lyra</i>	278
Boga	164	<i>Callionymus maculatus</i>	278
Bogueta	164	Caluga	197
Bolillito	179	Canteras	210
Bonito	209	Cañabota	58
Bonito del norte	213	Cañabota ojigrande	58
Bonito del sur	209	Capellán	118
<i>Boops boops</i>	164	Capitán	197

VERTEBRADOS

Capitón	166, 168	Chuleto	232
<i>Capros aper</i>	276	Chupón	275
Caramel	190	Cinta	195
<i>Caranx crysos</i>	150	<i>Citharus linguatula</i>	243
<i>Caranx dentex</i>	150	Cochino	261, 275
<i>Caranx hippos</i>	150	<i>Coelorhynchus coelorhynchus</i>	276
<i>Caranx rhonchus</i>	150	<i>Coelorhynchus occa</i>	276
<i>Carcharodon carcharias</i>	275	Colorao	238
<i>Carcharhinus altimus</i>	72	Comba	162
<i>Carcharhinus brevipinna</i>	72	Cometa	220
<i>Carcharhinus falciformis</i>	72	Conejo	276
<i>Carcharhinus limbatus</i>	72	<i>Conger conger</i>	98
<i>Carcharhinus longimanus</i>	71	Congrio	98
<i>Carcharhinus obscurus</i>	72	Corcón	197
<i>Carcharhinus plumbeus</i>	72	<i>Coris julis</i>	277
Carrancho	236	Cornúa	73
Carransio	236	Cornuilla	73
Carrazo	239	Correplayas	58
Castañuela	277	Corvá	161, 162
Cazón	58, 67, 68, 69, 275	Corvá negra	163
<i>Centrolophus niger</i>	278	Corval	161, 162
<i>Centrophorus granulosus</i>	75	Corval de piedra	161
<i>Centrophorus squamosus</i>	76	Corvallo	161
<i>Centrophorus uyato</i>	76	Corvao	161, 162
<i>Cepola rubescens</i>	195	Corvina	224
Cerdo	277	Corvinata	224
<i>Cetorhinus maximus</i>	275	Corvinato	161, 162
Chacaron sureña	165	<i>Coryphaena hippurus</i>	154
Chanquete	224, 225	Cuco	239
Chaparrudo	226	<i>Dactylopterus volitans</i>	278
Chapeta	175	<i>Dalatias licha</i>	275
Chapetón	172, 173	<i>Dasyatis centroura</i>	89
Charrán	172, 173	<i>Dasyatis pastinaca</i>	88
Chavito	276	<i>Deania calceus</i>	275
Chavo	276	<i>Dentex canariensis</i>	165
<i>Cheilopogon heterurus</i>	103	<i>Dentex dentex</i>	166
<i>Chelon labrosus</i>	197	<i>Dentex gibbosus</i>	168
Cherna	142	<i>Dentex macrophthalmus</i>	170
Chicharro	147, 149	<i>Dentex maroccanus</i>	171
Chirriota	239	Dentó	165, 166
Chopa	189	Dentón	165, 166, 170
Chova	146	Dentúo	171
<i>Chromis chromis</i>	277	<i>Dicentrarchus labrax</i>	135
<i>Crystalllogobius linearis</i>	225	<i>Dicentrarchus punctatus</i>	137
Chucho	88, 90, 275	<i>Dicologlossa cuneata</i>	251
Chucla	191	<i>Dicologlossa hexophthalma</i>	251
Chucla blanca	191	<i>Diplodus annularis</i>	175
Chucla negra	191	<i>Diplodus cervinus</i>	176

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

<i>Diplodus puntazzo</i>	173	Gallerbu	278
<i>Diplodus sargus cadenatti</i>	172	Gallina	235
<i>Diplodus sargus sargus</i>	172	Gallineta	235, 237
<i>Diplodus vulgaris</i>	174	Gallo	131, 243, 244, 245
<i>Diretmoides pauciradiatus</i>	276	Gallo del Norte	245
<i>Diretmus argenteus</i>	276	Gallo Pedro	131
Doblá	178	Gallo plateao	132
Doblada	178	Galluate	78
Doncella	277	Galludito	76
Dorá	154, 187	Galludo	78
Dorada	187	Gallúo	77, 78
Dorao	154	Galupe	197
<i>Echiichthys vipera</i>	203	Garapello	170, 182
<i>Echinorhinus brucus</i>	275	Garopa	189
Emperador	154, 218	Gata	64, 66
<i>Engraulis encrasicolus</i>	112	Gatilla	64
<i>Ephippion guttiferum</i>	278	Gatillo	261
<i>Epinephelus alexandrinus</i>	140	Gato	66
<i>Epinephelus marginatus</i>	138	Gitana	178
Escolar	277	Gobio de cristal	225
Escolar negro	277	<i>Gobius niger</i>	226
Escopeta	261	<i>Gobius paganellus</i>	227
Escorpena	277	Golleta	256
Escórpora	237	Golondrina	152
Espada	218	Goraz	180
Espadín	275	Griva	200
Esparrallo	175	Guarrito	275
Espetón	198, 220	Guitarra	275
Estornino	206, 207	<i>Gymnamodytes cicerelus</i>	201
<i>Etmopterus spinax</i>	275	<i>Gymnura altavea</i>	275
<i>Euthynnus alletteratus</i>	211	<i>Halobatrachus didactylus</i>	265
<i>Eutrigla gurnardus</i>	239	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	235
Falso abadejo	140	<i>Heptranchias perlo</i>	57
Faneca	117	Herrera	177
Faneca plateada	276	<i>Hexanchus griseus</i>	58
Ferrera	177	<i>Hexanchus vitulus</i>	58
Ferrón	67, 77, 78	Hilo	95
Fuerte	202, 265	<i>Hirundichthys rondeletii</i>	276
Futarra	278	<i>Hoplostethus mediterraneus</i>	276
Futbolista	176, 277	Hurta	183, 184
<i>Gadiculus argenteus</i>	276	Igüelo	194
<i>Gaidropsaurus mediterraneus</i>	276	Ijuelo	105
<i>Gaidropsaurus vulgaris</i>	276	<i>Istiophorus albicans</i>	220
Galán	199	<i>Isurus oxyrinchus</i>	61
<i>Galeocерdo cuvieri</i>	275	<i>Isurus paucus</i>	62
<i>Galeorhinus galeus</i>	67	Janco	213
<i>Galeus melastomus</i>	63	Japuta	155
Gallano	200	Jaquetón	71, 72

VERTEBRADOS

Jaquetón de ley	71	Lenguao basto	254
Jaquetón de Milberto	72	Lenguao fino	252
Jaquetón lobo	72	Lenguao soldao	256
Jaquetón manchado	72	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	277
Jaquetón picoto	72	<i>Lepidopus caudatus</i>	276
Jaquetón picudo	72	<i>Lepidorhombus boscii</i>	244
Jaquetón sedoso	72	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i>	245
Jarrera	177	<i>Lepidotrigla cavillone</i>	239
Jerrón	77	<i>Lepidotrigla dieuzeidei</i>	239
Jorobao	176	<i>Lichia amia</i>	251
Juanes	111	Liebre	276
Judío	190	Lija	275
Jurel	147, 149	<i>Lipophrys pavo</i>	278
Jurel amarillo	147	<i>Lipophrys trigloides</i>	278
Jurel azul	150	Lisa	196, 197
Jurel blanco	149	Lisa de la pinta	197
Jurel caballo	150	Lisa dorada	197
Jurel de altura	149	Listado	212
Jurel dentón	150	Listao	153
Jurel dorado	147	<i>Lithognathus mormyrus</i>	177
Jurel malagueño	149	<i>Liza aurata</i>	197
Jurel mediterráneo	149	<i>Liza ramada</i>	197
Jurel negro	147	<i>Liza saliens</i>	197
Jurel real	150	Llampúa	154
Jurela	147	Llampuga	154
Jurelito	149	Lobito	61, 144, 223
<i>Katsuwonus pelamis</i>	212	<i>Lophius budegassa</i>	271
<i>Labrus bergylta</i>	200	<i>Lophius piscatorius</i>	269
<i>Labrus bimaculatus</i>	200	Lorito	199
<i>Labrus merula</i>	200	Lubina	135
<i>Labrus viridis</i>	200	Lucio	198
Lacha	111	Machillo	111
Lagartina	278	<i>Macroramphosus gracilis</i>	276
Lagarto	278	<i>Macroramphosus scolopax</i>	276
Lambúa	277	Macuquino	196
<i>Lamna nasus</i>	275	Magallón	198
Lampuga	154	Magallona	198
Lebrancho	196	<i>Makaira nigricans</i>	278
Lecha	11, 153	Malarmado	239
Lechilla	153	Manta	275
Lengua	243	Maragota	200
Lenguado	252, 254, 255, 257	Marlín	221
Lenguado de arena	254	Marlín del Mediterráneo	222
Lenguado de fondo	278	Marlín peto	222
Lenguado portugués	278	Marrajo	61, 62
Lenguado senegalés	255	Marrajo azul	70
Lenguaico	251	Marrajo negro	62
Lenguao	252, 254	Martillo	73

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

Medregal	153	Musina	63
Meje	158	Musola	69
Melva	210	Musola pinta	69
Melva canutera	210	Musola punteada	69
Meona	254	<i>Mustelus asterias</i>	69
Merillo	145	<i>Mustelus mustelus</i>	69
Merlo	200	<i>Mustelus punctulatus</i>	69
<i>Merluccius cadenati</i>	124	<i>Myliobatis aquila</i>	90
<i>Merluccius merluccius</i>	121	<i>Naucrates ductor</i>	277
<i>Merluccius polli</i>	124	Nazareno	173
<i>Merluccius senegalensis</i>	123	Negra	275, 277
Merluza	121	Negrita	275
Merluza del Senegal	123	Negrito	275, 277
Merluza negra	123, 124	Negro	163
Merluza senegalesa	123	<i>Nerophis ophidion</i>	277
Mermejuela	79	Nezumia	276
Mero	138	<i>Nezumia aequalis</i>	276
<i>Microchirus azevia</i>	257	Obispo	91
<i>Microchirus boscanion</i>	257	Oblá	178
<i>Microchirus ocellatus</i>	257	Oblada	178
<i>Microchirus variegatus</i>	256	<i>Oblada melanura</i>	178
<i>Micromesistius poutassou</i>	115	Ochavo	276
Mielga	77	<i>Odontaspis ferox</i>	275
<i>Mitsukurina owstoni</i>	275	<i>Oedalechilus labeo</i>	197
<i>Mobula mobular</i>	275	Olayo	63
Mocina	63	<i>Oxynotus centrina</i>	275
Mojarra	172, 174, 175	Pachán	166, 180
Mojarra de piedra	174	Pageces	174
Mojarra de piera	174	Pagel	170, 171, 174, 181
Mojarra negra	174	<i>Pagellus acarne</i>	179
Mojarra rubia	175	<i>Pagellus bellottii</i>	182
Mojarrita	175	<i>Pagellus bogaraveo</i>	180
<i>Mola mola</i>	278	<i>Pagellus erythrinus</i>	181
Molla	119	Pagre	185
<i>Molva dipterygia</i>	276	<i>Pagrus auriga</i>	183
<i>Monochirus hispidus</i>	276	<i>Pagrus caeruleostictus</i>	184
Morena	97	<i>Pagrus pagrus</i>	185
Moro negro	163	Paire	205
Mosina	64, 66	Palometa	127, 151, 152, 155, 156
Moxina	64, 66	Palometa fiátola	278
Múgil	196	Palometa negra	155
<i>Mugil cephalus</i>	196	Palometa plateada	276
Mujo	196	Palometa roja	127
Mujol	196	Palometón	151
Mula	261	Pámpano	131, 278
<i>Mullus barbatus</i>	194	Pámpano blanco	152
<i>Mullus surmuletus</i>	192	Panezca	115
<i>Muraena helena</i>	97	Panocha	109

VERTEBRADOS

Papagayo	277	Pez ángel	80
Paparda	105	Pez araña	202
<i>Parablennius gattorugine</i>	278	Pez ballesta	261
<i>Parablennius sanguinolentus</i>	278	Pez cinto	205, 278
<i>Parablennius tentacularis</i>	278	Pez cochino	261
<i>Parapristipoma humile</i>	158	Pez de limón	153
<i>Parapristipoma octolineatum</i>	158	Pez de Mahoma	85
Pardilleja	160	Pez de plata	231
Pardón	79	Pez de San Pedro	131
Parga	168	Pez escopeta	261
Pargo	168, 185	Pez espada	218
Pargo asamán	168	Pez gallo	131
Pargo burgao	176	Pez guitarra	275
Pargo de Conil	168	Pez limón	153, 154
Pargo de pica	168	Pez lirio	154
Pargo pluma	168	Pez lobo	276
Pargo testuz	168	Pez luna	278
Parguete	185	Pez martillo	73, 74
Parguetón	168	Pez obispo	91
Parracho	247	Pez palo	59
Pastín	275	Pez piloto	277
Pastinaca	88	Pez plata	276
Pastinaca espinosa	89	Pez rata	204
Patudo	215	Pez ratón	204
Peje zorro	59	Pez rey	232
Pejerrey	231, 232	Pez sable	205, 278
Pelaya	244, 245, 248	Pez tambor	261
Pelaya misereres	278	Pez vela	220
Pelúa	248	Pez verde	277
Peluda	248, 249	Pez volador	103, 276, 278
Peluda imperial	248	Pez zorro	59
Peludilla	249	<i>Phrynorhombus regius</i>	278
Peluilla	248	<i>Phycis blennoides</i>	120
Peluillo	248	<i>Phycis phycis</i>	119
Pelujilla	248	Picón	87
Pelullica	248	Picúa	181
Pepe	239	Picudo	198
Pepe rapao	145	Picúo	173
Peregrino	275	Pijota	121
Perezosa	189	Pijotón	121
<i>Peristedion cataphractum</i>	239	Pinchorro	77
Perlana	250	Pinchudo	66, 75, 78
Perrillo	278	Pinchúo	75, 77, 78
Perro	261	Pintarroja	64
Pescada	121	Piojoso	161
Pescailla	121	Pito	200
Pescado lisao	196	Plateao	132
Peto	198, 278	<i>Platichthys flesus</i>	247

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

Platija	247	Rata	204, 276
<i>Plectorhinchus mediterraneus</i>	157	Ratón	60
<i>Pleuronectes platessa</i>	247	Raya	85, 86, 87
Podas	250	Raya blanca	86
Pollito	235	Raya boca de rosa	86
Pollo	235	Raya bramante	86
<i>Polyprion americanus</i>	142	Raya de clavos	85
<i>Pomadasys incisus</i>	159	Raya estrella	86
<i>Pomatochistus microps</i>	278	Raya falsa vela	86
<i>Pomatomus saltator</i>	146	Raya fina	86
<i>Pontinus kuhlii</i>	277	Raya mosaico	87
Poyo	237	Raya pintada	86
Primita	278	Raya santiaguesa	86
<i>Prionace glauca</i>	70	Raya vera	86
<i>Psetta maxima</i>	246	Reloj	127
<i>Pteromylaeus bovinus</i>	91	Reloj plateado	276
Putá en cueros	117	Remol	247
Putita	226	Resbalosa	254
Quelvacho	75	Reyezuelo	277
Quelvacho negro	76	<i>Rhinobatos cemiculus</i>	275
Quelve	75	<i>Rhinobatos rhinobatos</i>	275
Querve	75	Robalo	135
Rabil	214	Róbalo	135
Rabilongo	98	Rodaballo	246, 247
Rabosa	278	Romerete	142
<i>Raja alba</i>	86	Romerillo	278
<i>Raja asterias</i>	86	Roncador	159
<i>Raja brachyura</i>	86	Roncaor	159
<i>Raja circularis</i>	86	Rubio	238, 239
<i>Raja clavata</i>	85	<i>Ruvettus pretiosus</i>	277
<i>Raja montagui</i>	86	Sábalo	276
<i>Raja naevus</i>	86	Sabia	166
<i>Raja oxyrhinchus</i>	86	Sable	205
<i>Raja radiata</i>	86	Sacaburgo	176
<i>Raja undulata</i>	86	Saffio	172
<i>Ranzania laevis</i>	278	Salema	186
Raó	199	Salmonerte de fango	194
Raor	199	Salmonete	192, 194
Rape	269, 271	Salmonete de argüé	192
Rape negro	271	Salmonete de la buena casta	192
Rascacho	236	Salmonete de piedra	192
Rascacio	236, 237, 277	Salmonete de roca	192
Rascacio rosa	237	Salmonete rayao	192
Rascacio serrano	277	Salmonete real	277
Rascarsio	236	Salpa	186
Rascarsio rojo	235	Saltón	198, 201, 221
Rascasio	236	Sama	166, 168, 170, 171, 183
Raspallón	175	Sama de pluma	168

VERTEBRADOS

Tiburones

Sama marroquí	171	Siete colas	277
San Pedro	86	Soldado	257
San Pedro plateado	132	Soldao	256
Sanrafael	162	<i>Solea impar</i>	255
Santo	90	<i>Solea kleinii</i>	255
Sapo	204, 265, 269	<i>Solea lascaris</i>	254
Sarda	211	<i>Solea senegalensis</i>	255
<i>Sarda sarda</i>	209	<i>Solea vulgaris</i>	252
Sardina	109, 278	Solla	243, 247
<i>Sardina pilchardus</i>	109	Solleta	243
<i>Sardinella aurita</i>	111	Solrayo	275
Sargana	146	<i>Sparus aurata</i>	187
Sargo	172, 173, 174, 178	<i>Sphyræna sphyræna</i>	198
Sargo blanco	172	<i>Sphyrna lewini</i>	74
Sargo breado	176	<i>Sphyrna mokarran</i>	74
Sargo burgo	176	<i>Sphyrna zygaena</i>	73
Sargo capote	176	<i>Spicara flexuosa</i>	191
Sargo de arena	175	<i>Spicara maena</i>	191
Sargo de piedra	172	<i>Spicara smaris</i>	190
Sargo negro	173	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	189
Sargo picudo	173	<i>Sprattus sprattus</i>	275
Sargo real	176	<i>Squalus acanthias</i>	77
Sargo soldao	173, 176	<i>Squalus blainvillei</i>	78
<i>Sarpa salpa</i>	186	<i>Squatina aculeata</i>	80
<i>Sciaena umbra</i>	161	<i>Squatina oculata</i>	80
<i>Scomber japonicus</i>	206	<i>Squatina squatina</i>	70
<i>Scomber scombrus</i>	207	<i>Stromateus fiatola</i>	278
<i>Scomberesox saurus</i>	105	Suela	254
<i>Scophthalmus rhombus</i>	247	<i>Symphodon mediterraneus</i>	277
<i>Scorpaena elongata</i>	237	<i>Symphodus melops</i>	277
<i>Scorpaena lophei</i>	237	<i>Symphodus roissali</i>	277
<i>Scorpaena maderensis</i>	237	<i>Symphodon tinca</i>	277
<i>Scorpaena notata</i>	237	<i>Synaptura lusitanica</i>	278
<i>Scorpaena porcus</i>	237	<i>Syngnathus abaster</i>	277
<i>Scorpaena scrofa</i>	236	<i>Syngnathus acus</i>	277
<i>Scyliorhinus canicula</i>	64	<i>Syngnathus phlegon</i>	277
<i>Scyliorhinus stellaris</i>	66	<i>Syngnathus typhle</i>	277
Señorita	277	Tambor	261, 278
<i>Seriola dumerili</i>	153	Tambor real	257
Serranillo	196	Tamboril de altura	278
Serrano	144	Tapaculos	243, 269
Serrano imperial	145	<i>Taractes asper</i>	156
<i>Serranus atricauda</i>	145	<i>Taractichthys longipinnis</i>	156
<i>Serranus cabrilla</i>	143	Tembladera	84
<i>Serranus hepatus</i>	145	Temblaera	83
<i>Serranus scriba</i>	144	<i>Tetrapturus albidus</i>	221
Serviola	153	<i>Tetrapturus belone</i>	222
<i>Setarches guentheri</i>	277	<i>Tetrapturus georgei</i>	222

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

<i>Tetrapturus pfluegeri</i>	278	Tromperito	190
<i>Thalassoma pavo</i>	277	Trompero	190
<i>Thunnus alalunga</i>	213	Trompetero	277
<i>Thunnus albacares</i>	214	Trompúa	168
<i>Thunnus obesus</i>	215	<i>Umbrina canariensis</i>	163
<i>Thunnus thynnus</i>	216	<i>Umbrina cirrosa</i>	162
Tiburón	71	<i>Umbrina rhonchus</i>	277
Tiburón blanco	275	<i>Uranoscopus scaber</i>	204
Tiburón cerdo	275	Urta	183, 184
Tiburón de clavos	275	Urta holandesa	176
Tiburón duende	275	Urta negra	176
Tiburón tigre	275	Vaca	143, 144
Tintorera	70	Vaqueta	143, 144
Tollo	77	Vaqueta de roca	144
Tonino	206, 207	Verrugate	163
Tordo	200, 277	Vaquita	143
Tordo de roca	277	Verrugato	161, 162
Torillo	223	Verrugato de Canarias	163
Torito	223	Verrugato de fango	163
Toro	223	Verrugato de piedra	162
<i>Torpedo marmorata</i>	83	Verrugato fusco	277
<i>Torpedo nobiliana</i>	84	Verrugato negro	161
<i>Torpedo torpedo</i>	84	Víbora	203
<i>Trachinotus ovatus</i>	152	Vidriera	174
<i>Trachinus araneus</i>	203	Vieja	165, 168, 223, 278
<i>Trachinus draco</i>	202	Visera	275
<i>Trachinus radiatus</i>	203	Viso	207
<i>Trachurus mediterraneus</i>	149	Volador	103
<i>Trachurus picturatus</i>	147, 149	Volaor	103, 276, 278
<i>Trachurus trachurus</i>	147	Voraz	179
<i>Trachyrhynchus trachyrhynchus</i>	276	Xafío	98
<i>Trachyscorpia cristulata</i>	277	<i>Xiphias gladius</i>	218
Tremielga	83	<i>Xyrichthys novacula</i>	199
Tremielga negra	84	Zafío	98
Tres colas	277	Zafiro	98
<i>Trichiurus lepturus</i>	278	Zapatilla	187
<i>Trigla lucerna</i>	238	<i>Zenopsis conchifer</i>	132
<i>Trigla lyra</i>	239	<i>Zeus faber</i>	131
<i>Trigloporus lastoviza</i>	239	Zorreja	197
<i>Trisopterus luscus</i>	117	Zorro	59, 60
<i>Trisopterus minutus</i>	118	Zorro negro	60
Tromperillo	190	Zorro ojón	60

Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía

INVERTEBRADOS



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

INVERTEBRADOS

ÍNDICE GENERAL DE INVERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
PHYLLUM CNIDARIA		
<i>CLASE ANTHOZOA</i>		
<i>ORDEN ACTINIARIA</i>		
Familia Actiniidae		
<i>Anemonia sulcata</i>	Anémona de mar	313
PHYLLUM MOLLUSCA		
<i>CLASE GASTROPODA</i>		
<i>ORDEN ARCHAEOGASTROPODA</i>		
Familia Trochidae		
<i>Astraea rugosa</i>	Peonza rugosa	317
<i>Monodonta turbinata</i>	Peonza fresa	319
<i>Monodonta lineata</i>	Peonza	319
<i>ORDEN CAENOGASTROPODA</i>		
Familia Littorinidae		
<i>Littorina littorea</i>	Bígaro	318
<i>Littorina saxatilis</i>	Bígaro bravo	319
Familia Aporrhaidae		
<i>Aporrhais pespelecani</i>	Pie de pelicano	320
Familia Cassididae		
<i>Cassidaria tyrrhena</i>	Casco tirreno	321
<i>Cassidaria echinopora</i>	Casco	321
<i>Phalium granulatum</i>	Casco acanalado	321
Familia Muricidae		
<i>Bolinus brandaris</i>	Cañailla	322
<i>Phyllonotus trunculus</i>	Busano	323

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Buccinidae		
<i>Buccinum undatum</i>	Bocina	324
<i>Buccinulum corneum</i>	Caracolillo mediterráneo	324
CLASE BIVALVIA		
ORDEN CTENIDIOBRANCHIA		
Familia Nuculidae		
<i>Nucula nucleus</i>	Nuececilla	327
Familia Glycimeridae		
<i>Glycymeris violacescens</i>	Almeja tonta	328
ORDEN FILIBRANCHIA		
Familia Mytilidae		
<i>Mytilus edulis</i>	Mejillón	329
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Mejillón mediterráneo	329
Familia Pectinidae		
<i>Pecten maximus</i>	Vieira	330
Familia Ostreidae		
<i>Ostrea edulis</i>	Ostra	331
<i>Crassostrea angulata</i>	Ostión	332
ORDEN EULAMELLIBRANCHIA		
Familia Cardiidae		
<i>Cerastoderma edule</i>	Berberecho común	333
<i>Acanthocardia tuberculata</i>	Corruco	334
Familia Veneridae		
<i>Callista chione</i>	Concha fina	335
<i>Dosinia exoleta</i>	Reloj	336
<i>Venus verrucosa</i>	Escupiña grabada	337
<i>Venus nux</i>	Almeja blanca	338
<i>Chamelea gallina</i>	Chirla	339
Familia Veneridae		
<i>Venerupis aurea</i>	Almeja dorada	340
<i>Ruditapes decussatus</i>	Almeja fina	341
<i>Ruditapes philippinarum</i>	Almeja japonesa	342
<i>Venerupis pullastra</i>	Almeja babosa	343
<i>Venerupis rhomboides</i>	Almeja chocha	344
Familia Donacidae		
<i>Donax trunculus</i>	Coquina	345

INVERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Donacidae (continuación)		
<i>Donax semistriatus</i>	Tellerina	346
<i>Donax variegatus</i>	Coquina lisa	346
<i>Donax venustus</i>	Coquina deliciosa	346
Familia Scrobicularidae		
<i>Scrobicularia plana</i>	Coquina de fango	347
Familia Solenidae		
<i>Ensis minor</i>	Muergo	348
<i>Ensis ensis</i>	Navaja	348
<i>Solen vagina</i>	Longueirón	349
Familia Mactridae		
<i>Spisula solida</i>	Clica	350
<i>Mactra corallina</i>	Pechina lisa	350
CLASE CEPHALOPODA		
ORDEN SEPIOIDEA		
Familia Spirulidae		
<i>Sepia officinalis</i>	Choco	353
<i>Sepia elegans</i>	Choquito	355
<i>Sepia orbignyana</i>	Choquito picudo	356
Familia Sepiolidae		
<i>Sepiola rondeleti</i>	Globito	357
<i>Sepiola atlantica</i>	Globito	358
<i>Sepietta oweniana</i>	Globito común	358
<i>Rossia macrosoma</i>	Globito robusto	358
ORDEN TEUTHOIDEA		
Familia Loliginidae		
<i>Loligo vulgaris</i>	Calamar	359
<i>Loligo forbesi</i>	Calamar veteadado	360
<i>Alloteuthis subulata</i>	Calamarín picudo	361
<i>Alloteuthis media</i>	Calamarín menor	361
Familia Ommastrephidae		
<i>Illex coindetii</i>	Pota voladora	363
<i>Todaropsis eblanae</i>	Pota costera	364
<i>Todarodes sagittatus</i>	Pota europea	365
ORDEN OCTOPODA		
Familia Octopodidae (continuación)		
<i>Octopus vulgaris</i>	Pulpo	366

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Octopodidae (continuación)		
<i>Eledone cirrhosa</i>	Pulpo blanco	368
<i>Eledone moschata</i>	Pulpo almizclado	369
 PHYLLUM ANNELIDA		
CLASE POLYCHAETA		
ORDEN ERRANTIA		
<hr/>		
Familia Nereidae		
<i>Nereis diversicolor</i>	Almiñoca	373
Familia Nephtydidae		
<i>Nephtys hombergii</i>	Gusana	373
Familia Eunicidae		
<i>Diopatra neapolitana</i>	Gusana de canutillo	374
<i>Marphysa sanguinea</i>	Gusana de sangre	375
 ORDEN SEDENTARIA		
<hr/>		
Familia Arenicolidae		
<i>Arenicola marina</i>	Gusana	376
 PHYLLUM ARTHROPODA		
CLASE MALACOSTRACA		
ORDEN STOMATOPODA		
<hr/>		
Familia Squillidae		
<i>Squilla mantis</i>	Galera ocelada	379
 ORDEN DECAPODA		
<hr/>		
Familia Aristeidae		
<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	Carabinero	380
<i>Aristeus antennatus</i>	Gamba rosada	381
<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Langostino moruno	382
Familia Penaeidae		
<i>Parapenaeus longirostris</i>	Gamba blanca	384
<i>Penaeus (Melicertus) kerathurus</i>	Langostino	385

INVERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Sicyonidae		
<i>Sicyonia carinata</i>	Camarón de piedra	387
Familia Palaemonidae		
<i>Palaemon serratus</i>	Camarón	387
<i>Palaemon elegans</i>	Camarón de roca	388
<i>Palaemon longirostris</i>	Camarón delta	388
<i>Palaemon adspersus</i>	Camarón báltico	388
<i>Palaemonetes varians</i>	Camarón de acequias	388
Familia Pasiphaeidae		
<i>Pasiphaea sivado</i>	Camarón blanco	389
Familia Pandalidae		
<i>Plesionika narval</i>	Camarón narval	389
<i>Plesionika edwardsii</i>	Camarón soldado	389
<i>Plesionika martia</i>	Camarón marcial	389
<i>Plesionika heterocarpus</i>	Camarón flecha	389
Familia Processidae		
<i>Processa edulis</i>	Camaroncillo	389
Familia Crangonidae		
<i>Crangon crangon</i>	Quisquilla	389
Familia Scyllaridae		
<i>Scyllarides latus</i>	Cigarra de mar	390
<i>Scyllarus arctus</i>	Santiaguino	390
Familia Palinuridae		
<i>Palinurus elephas</i>	Langosta	391
<i>Palinurus regius</i>	Langosta verde	392
<i>Palinurus mauritanicus</i>	Langosta moruna	392
Familia Nephropidae		
<i>Nephrops norvegicus</i>	Cigala	393
<i>Homarus gammarus</i>	Bogavante	395
Familia Callinassidae		
<i>Upogebia pusilla</i>	Cigalita	394
Familia Astacidae		
<i>Procambarus clarkii</i>	Cangrejo de las marismas	396
Familia Galatheididae		
<i>Munida rugosa</i>	Sastre	397
Familia Calappidae		
<i>Calappa granulata</i>	Cangrejo real	398
Familia Majidae		
<i>Maja squinado</i>	Centolla europea	399
Familia Cancridae		
<i>Cancer pagurus</i>	Buey de mar	400

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL	
Familia Portunidae		
<i>Carcinus maenas</i>	Cangrejo atlántico	401
<i>Carcinus aestuarii</i>	Cangrejo mediterráneo	402
<i>Liocarcinus puber</i>	Nécora	403
Familia Geryonidae		
<i>Geryon longipes</i>	Cangrejo rojo	404
Familia Xanthidae		
<i>Eriphia verrucosa</i>	Cangrejo moruno	405
Familia Ocypodidae		
<i>Uca tangeri</i>	Barrilete	406
 PHYLLUM ECHINODERMATA		
 CLASE ECHINOIDEA		
 ORDEN DIADEMATOIDA		
<hr/>		
Familia Echinidae		
<i>Paracentrotus lividus</i>	Erizo de mar	409
Familia Toxopneustidae		
<i>Sphaerechinus granularis</i>	Erizo violáceo	410

INVERTEBRADOS

ESPECIES DE MAYOR INTERÉS ECONÓMICO EN EL MERCADO ANDALUZ

NOMBRE VULGAR/LOCAL	ORDEN SISTEMÁTICO	
Almeja babosa	<i>Venerupis pullastra</i>	343
Almeja chocha	<i>Venerupis rhomboides</i>	344
Almeja dorada	<i>Venerupis aurea</i>	340
Almeja fina	<i>Ruditapes decussatus</i>	341
Almeja japonesa	<i>Ruditapes philippinarum</i>	342
Berberecho común	<i>Cerastoderma edule</i>	333
Bogavante	<i>Homarus gammarus</i>	395
Buey de mar	<i>Cancer pagurus</i>	400
Busano	<i>Phyllonotus trunculus</i>	323
Calamar	<i>Loligo vulgaris</i>	359
Calamarín picudo	<i>Alloteuthis subulata</i>	361
Camarón	<i>Palaemon serratus</i>	387
Cangrejo atlántico	<i>Carcinus maenas</i>	401
Cangrejo rojo	<i>Geryon longipes</i>	404
Cañailla	<i>Bolinus brandaris</i>	322
Carabinero	<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	380
Centolla europea	<i>Maja squinado</i>	399
Chirla	<i>Chamelea gallina</i>	339
Choco	<i>Sepia officinalis</i>	353
Choquito picudo	<i>Sepia orbignyana</i>	356
Cigala	<i>Nephrops norvegicus</i>	393
Concha fina	<i>Callista chione</i>	335
Coquina de fango	<i>Scrobicularia plana</i>	347
Coquina	<i>Donax trunculus</i>	345
Corruco	<i>Acanthocardia tuberculata</i>	334
Escupiña grabada	<i>Venus verrucosa</i>	337
Galera ocelada	<i>Squilla mantis</i>	379
Gamba blanca	<i>Parapenaeus longirostris</i>	384
Gamba rosada	<i>Aristeus antennatus</i>	381
Globito	<i>Sepiola rondeleti</i>	357
Langosta	<i>Palinurus elephas</i>	391
Langostino	<i>Penaeus (Melicertus) kerathurus</i>	1385
Longueirón	<i>Solen vagina</i>	349

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

NOMBRE VULGAR/LOCAL	ORDEN SISTEMÁTICO	
Muergo	<i>Ensis minor</i>	348
Nécora	<i>Liocarcinus puber</i>	403
Ostión	<i>Crassostrea angulata</i>	332
Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>	366
Sastre	<i>Munida rugosa</i>	397
Vieira	<i>Pecten maximus</i>	330

INVERTEBRADOS

OTRAS ESPECIES COMERCIALES DE IMPORTANCIA LOCAL

NOMBRE VULGAR/LOCAL	ORDEN SISTEMÁTICO	
Almeja blanca	<i>Venus nux</i>	338
Almeja tonta	<i>Glycymeris violacescens</i>	328
Almiñoca	<i>Nereis diversicolor</i>	373
Anémona de mar	<i>Anemonia sulcata</i>	313
Arca barbada	<i>Barbatia barbata</i>	417
Artemia	<i>Artemia salina</i>	413
Barrilete	<i>Uca tangeri</i>	406
Bígaro	<i>Littorina littorea</i>	318
Bígaro bravo	<i>Littorina saxatilis</i>	319
Boca roja	<i>Thais haemastoma</i>	417
Bocina	<i>Buccinum undatum</i>	324
Busano de Blainville	<i>Muricopsis cristatus</i>	417
Calamar veteado	<i>Loligo forbesi</i>	360
Calamarín menor	<i>Alloteuthis media</i>	362
Camarón báltico	<i>Palaemon adspersus</i>	388
Camarón blanco	<i>Pasiphaea sivado</i>	389
Camarón de acequias	<i>Palaemonetes varians</i>	388
Camarón de piedra	<i>Sicyonia carinata</i>	387
Camarón de roca	<i>Palaemon elegans</i>	388
Camarón delta	<i>Palaemon longirostris</i>	388
Camarón flecha	<i>Plesionika heterocarpus</i>	389
Camarón marcial	<i>Plesionika martia</i>	389
Camarón narval	<i>Plesionika narval</i>	389
Camarón pistolero	<i>Alpheus dentipes</i>	418
Camarón soldado	<i>Plesionika edwardsii</i>	389
Camaroncillo	<i>Processa edulis</i>	389
Cangrejo	<i>Liocarcinus arcuatus</i>	418
Cangrejo costero	<i>Liocarcinus vernalis</i>	418
Cangrejo de arrugas	<i>Liocarcinus corrugatus</i>	418
Cangrejo de las marismas	<i>Procambarus clarkii</i>	396
Cangrejo ermitaño	<i>Dardanus spp</i>	413
Cangrejo ermitaño	<i>Pagurus alatus</i>	418
Cangrejo ermitaño	<i>Pagurus spp</i>	413

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

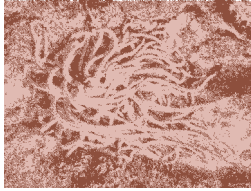
NOMBRE VULGAR/LOCAL	ORDEN SISTEMÁTICO	
Cangrejo mediterráneo	<i>Carcinus aestuarii</i>	402
Cangrejo moruno	<i>Eriphia verrucosa</i>	405
Cangrejo paella	<i>Portunus latipes</i>	418
Cangrejo real	<i>Calappa granulata</i>	398
Caracol tonel	<i>Tonna galea</i>	417
Caracola	<i>Ranella ollearium</i>	417
Caracola	<i>Thais chocolata</i>	417
Caracolillo mediterráneo	<i>Buccinum corneum</i>	324
Casco	<i>Cassidaria echinopora</i>	321
Casco acanalado	<i>Phalium granulatum</i>	321
Casco redondo	<i>Phalium saburon</i>	417
Casco tirreno	<i>Cassidaria tyrrhena</i>	321
Chinche	<i>Galathea bolivari</i>	418
Chinche	<i>Galathea strigosa</i>	418
Choquito	<i>Sepia elegans</i>	355
Cigalita	<i>Upogebia pusilla</i>	394
Cigarra de mar	<i>Scyllarides latus</i>	390
Clica	<i>Spisula solida</i>	350
Cohombro de mar real	<i>Stichopus regalis</i>	419
Coña	<i>Cymbium olla</i>	413
Coquina deliciosa	<i>Donax venustus</i>	346
Coquina lisa	<i>Donax variegatus</i>	346
Cornetilla	<i>Murex erinaceus</i>	417
Corno	<i>Charonia rubicunda</i>	417
Datil de mar	<i>Lithophaga lithophaga</i>	417
Erizo de mar	<i>Paracentrotus lividus</i>	409
Erizo violáceo	<i>Sphaerechinus granularis</i>	410
Gamba del Atlántico	<i>Solenocera membranacea</i>	418
Globito	<i>Sepiolo atlantica</i>	358
Globito común	<i>Sepietta oweniana</i>	358
Globito robusto	<i>Rossia macrosoma</i>	358
Gusana	<i>Arenicola marina</i>	376
Gusana	<i>Nephtys hombergii</i>	373
Gusana de canutillo	<i>Diopatra neapolitana</i>	374
Gusana de sangre	<i>Marphysa sanguinea</i>	375
Langosta moruna	<i>Palinurus mauritanicus</i>	392
Langosta verde	<i>Palinurus regius</i>	392
Langostino moruno	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	382
Lapa	<i>Patella vulgata</i>	417
Mejillón	<i>Mytilus edulis</i>	329
Mejillón mediterráneo	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	329

INVERTEBRADOS

NOMBRE VULGAR/LOCAL	ORDEN SISTEMÁTICO	
Mugarida lisa	<i>Nassarius mutabilis</i>	417
Mugarida reticulada	<i>Hinia reticulata</i>	417
Mulata	<i>Pachygrapsus marmoratus</i>	413
Nácar	<i>Pinna nobilis</i>	417
Navaja	<i>Ensis ensis</i>	348
Nécora	<i>Liocarcinus depurator</i>	418
Nécora nudosa	<i>Macropipus tuberculatus</i>	418
Nuececilla	<i>Nucula nucleus</i>	327
Oreja de mar	<i>Haliotis tuberculata</i>	417
Ostra	<i>Ostrea edulis</i>	331
Paromola	<i>Paromola cuvieri</i>	418
Pechina lisa	<i>Mactra corallina</i>	350
Peonza	<i>Monodonta lineata</i>	319
Peonza fresa	<i>Monodonta turbinata</i>	319
Peonza rugosa	<i>Astraea rugosa</i>	317
Percebe	<i>Pollicipes cornucopiae</i>	418
Pie de pelicano	<i>Aporrhais pespelecani</i>	320
Pota	<i>Ommastrephes bartramii</i>	418
Pota	<i>Stenoteuthis pteropus</i>	418
Pota costera	<i>Todaropsis eblanae</i>	364
Pota europea	<i>Todarodes sagittatus</i>	365
Pota voladora	<i>Illex coindetii</i>	363
Pulpo almizclado	<i>Eledone moschata</i>	369
Pulpo blanco	<i>Eledone cirrhosa</i>	368
Quisquilla	<i>Crangon crangon</i>	389
Quisquilla de pinzas	<i>Alpheus glaber</i>	418
Reloj	<i>Dosinia exoleta</i>	336
Rotífero	<i>Brachionus plicatilis</i>	413
Santiaguiño	<i>Scyllarus arctus</i>	390
Sastre	<i>Munida intermedia</i>	418
Sastre	<i>Munida iris</i>	418
Tellerina	<i>Donax semistriatus</i>	346
Volandeira	<i>Chlamys opercularia</i>	417
Zamburiña	<i>Chlamys varia</i>	417

CLASIFICACIÓN SISTEMÁTICA (invertebrados)





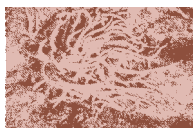
Orden Actiniaria

CLASE ANTHOZOA



ANÉMONAS

INVERTEBRADOS
Anémonas



ORDEN: Actiniaria.
FAMILIA: Actiniidae.
Anemonia sulcata
Pennant 1777

ANÉMONA DE MAR

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Marisqueo a pie**

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *ortiguilla* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La anémona de mar tiene el pólipo fijo al sustrato mediante una amplia base adherente. El tronco es cilíndrico, carnoso, de superficie lisa y algo mucosa. Presenta entre 18 y 260 tentáculos largos y delgados distribuidos en 5-6 anillos irregulares ensanchados en el ápice y que no se retraen del todo cuando son molestados. La boca muestra de dos a cuatro sifonoglifos. Los mesenterios están bien desarrollados, pudiendo mostrar más de 60. Los tentáculos son muy urticantes, utilizándolos para ahuyentar a individuos de la misma especie que se acercan demasiado (competencia intraespecífica por el espacio).

La coloración del cuerpo es pardo-amarillenta o verde con las puntas de los tentáculos de color violeta. Puede llegar a medir hasta 30 cm de altura y 25 cm de diámetro.

HÁBITAT. Vive en las costas rocosas desde el límite de las mareas hasta los 6 m de profundidad. Prefiere fondos iluminados o medianamente umbríos, de moderado a fuerte hidrodinamismo y bañado por aguas limpias y oxigenadas, aunque soporta bien las aguas sucias. Puede estar presente en las charcas intermareales.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta de zooplancton, crustáceos, moluscos y otros pequeños invertebrados.

REPRODUCCIÓN. Es una especie vivípara con sexos separados. Los óvulos se encuentran maduros de mayo a julio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es común en todo el litoral, aunque es en el litoral gaditano y en la costa malagueña donde se captura.

EXTRACCIÓN. Se recoge a pie, sobre todo en las localidades gaditanas de Chipiona, Rota, Sanlúcar de Barrameda y zonas cercanas al Estrecho de Gibraltar. Se captura fundamentalmente en verano.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. La anémona se vende fresca a los restaurantes locales donde se captura. Es muy estimada en el litoral gaditano, malagueño y en algunos puntos del interior (Sevilla), donde se consume rebozada.

CLASE GASTROPODA



Orden Archaeogastropoda
Orden Caenogastropoda



GASTERÓPODOS

INVERTEBRADOS
Gasterópodos



PEONZA RUGOSA

ORDEN: Archaeogastropoda.
FAMILIA: Trochidae.
Astraea rugosa
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: GAS

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *caracola* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La peonza rugosa tiene la concha grande, robusta y con 7 espiras prominentes. En posición superior presenta tubérculos o espinas rugosas y en la zona inferior tiene bandas espirales granuladas alternadas con líneas de crecimiento. La abertura es redondeada y posee un opérculo bastante grueso, fuerte y aplanado en la parte interna.

El color de la concha es pardo-rojiza con la abertura nacarada y con una mancha anaranjada del mismo color que la cara externa del opérculo.

Alcanza una talla de 4,5 cm de altura y 5,5 cm de diámetro.

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos y detriticos de las franjas infralitoral y circalitoral con moderado hidrodinamismo.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta de otros invertebrados, sobre todo de moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. Son ovovivíparos. Los machos maduran con 320 cm y las hembras con 375 cm. Tienen camadas entre 2-4 fetos de 114-160 cm de longitud que nacen a finales de la primavera o principios del verano. En la región surmediterránea y suratlántica se han observado camadas de 6, 7 y hasta 8 fetos. A finales de primavera, en el Golfo de Cádiz y NW de Marruecos, se observan cardúmenes en los que predominan los neonatos y hembras grávidas, y en los que los machos adultos están excluidos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque las capturas son más abundantes en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. Aparecen varias especies de caracolas (*Aporrhais pespelecani*, *Cassidaria tyrrhena*, *Cechinopora* y *Phalium granulatum*, entre otras) en el mismo apartado estadístico y es difícil su estimación ulterior con los datos oficiales. En el Mediterráneo se capturan anualmente alrededor de 5 toneladas. Los puertos con mayor volumen de producción en el litoral surmediterráneo son Málaga, Motril y Adra con el 81% del total andaluz. Huelva, Isla Cristina, Estepona, Roquetas y Almería son otros puertos en los que entran varias especies de caracolas, aunque en menor cantidad. Las capturas son más abundantes de diciembre a marzo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su consumo es básicamente local. Se comercializa en fresco (viva o cocida).



ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Littorinidae.
Littorina littorea
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *burga*-*gaillo*, *burgarao*, *bulgado* o *burga*-*gao*, especialmente en el litoral gaditano donde es más frecuente su consumo.

BÍGARO

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: PEE
Código FROM: 2.3.01.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El bigaro tiene la concha robusta y cónica, con el ápice más o menos agudo y con 3-4 espiras prominentes. La última espira está muy desarrollada. La superficie es abombada y está recorrida por numerosas líneas de crecimiento en disposición espiral. La abertura es ovoide y no posee canal sifonal.

El cuerpo del gasterópodo es cilíndrico y la cabeza presenta 2 tentáculos largos y cónicos en cuyo extremo se sitúan los ojos. El pie es fuerte, reptante y provisto de un opérculo córneo para cerrar la concha durante la bajamar, evitando de esta manera la desecación.

El color de la concha es negro o marrón-grisáceo, un poco más claro en el ápice y oscuro entre las líneas de crecimiento. En ocasiones pueden encontrarse algunos ejemplares de color rojo o anaranjado e incluso algunos albinos.

Alcanza una talla de 3,2 cm de altura y 2,5 cm de anchura.

HÁBITAT. Vive pegado al sustrato rocoso de la zona mediolitoral y franja infralitoral con moderado a fuerte hidrodinamismo.

ALIMENTACIÓN. Es una especie herbívora que se alimenta de algas mediante el raspado con su rádula.

REPRODUCCIÓN. La puesta se produce en los meses de marzo a mayo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque es más abundante en el litoral suratlántico, sobre todo en la costa gaditana.

INVERTEBRADOS
Gasterópodos

EXTRACCIÓN. Se recoge a mano cuando desciende la marea. Aparecen varias especies de gasterópodos (*Littorina littorea*, *Monodonta turbinata* y *M. lineata*) bajo el mismo epígrafe estadístico, por lo que es difícil su estimación ulterior con los datos oficiales. En el Mediterráneo se capturan anualmente alrededor de 150 kg y en el Atlántico aproximadamente unas 4 toneladas. El puerto con mayor volumen de producción en el litoral suratlántico es El Puerto de Santa María, con el 91% del total andaluz. Se recoge todo el año, pero fundamentalmente de febrero a mayo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie comestible, aunque prácticamente sólo es consumida en el litoral gaditano. En Chiclana de la Frontera son típicos los puestecillos veraniegos que venden burgaos.

ESPECIES SEMEJANTES. Otras especies que reciben el nombre de burgao o burgaillo y que son frecuentes en la Bahía de Cádiz son:

BÍGARO BRAVO (*Littorina saxatilis*, Olivi 1792). Es parecido al bigaro pero su forma es más redondeada, con la abertura más grande y menos oval. Presenta pocas espiras y su superficie es más o menos lisa, aunque se notan estriás espirales. Se distribuye a lo largo del Mediterráneo y Atlántico.

PEONZA FRESA (*Monodonta turbinata*, Born 1780). Esta especie pertenece al Orden *Archaeogastropoda* y a la Familia *Trochidae*. Presenta la concha redondeada, cónica y de paredes muy resistentes. Las espiras, en número de seis, son muy anchas. La concha es de color gris, amarillento o verdoso con numerosas manchas cuadrangulares de color pardo rojizo a violeta. Se encuentra en los litorales rocosos, pudiendo aparecer en piedras de zonas portuarias por debajo del límite de las mareas.

PEONZA (*Monodonta lineata*, Da Costa 1791). Es parecida a la peonza fresa, pero se caracteriza por tener un color gris verdoso y dibujos en zigzag. Su distribución es atlántica.



Monodonta turbinata, Born 1780



PIE DE PELÍCANO

ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Aporrhaidae.
Aporrhais pespelecani
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: GAS

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *caracola* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pie de pelicano presenta una concha con paredes resistentes en forma de torre con 10 espiras abultadas. Las espiras situadas en la zona superior tienen 1 hilera espiral de gránulos y las situadas inferiormente 3 hileras. El borde de la abertura está engrosado y posee 3 apéndices largos con el canal sifonal en la base. El gasterópodo tiene unos tentáculos cefálicos largos y cilíndricos. El color de la concha es blanco, amarillo, crema, rosa pálido o gris con algunas manchas púrpuras en la última vuelta. Las digitaciones son blanco-nacaradas. Puede alcanzar 4,5 cm de altura y 2,8 cm de anchura.

HÁBITAT. Vive en fondos detríticos y blandos entre 10 y 80 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora que se alimenta de residuos orgánicos y diatomeas bentónicas. Al alimentarse mueve de un lado a otro su enorme proboscis por la superficie del sustrato, la cual funciona como si fuese una aspiradora, aunque siempre debajo del pabellón protector formado por la abertura abocinada de la concha.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y la fecundación es interna. La puesta se produce en los meses de julio y agosto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es común en todo el litoral andaluz, aunque las capturas son más abundantes en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. Los datos sobre este apartado se recogen en la extracción de la peonza rugosa.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada y está presente en algunos mercados locales. Se comercializa exclusivamente en fresco (cruda y viva). Se consume principalmente en las costas malagueñas y almerienses.

INVERTEBRADOS
Gasterópodos



CASCO TIRRENO

ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Cassididae.
Cassidaria tyrrhena
Chemnitz 1789

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre**

Código FAO: GAS

Código FROM: 2.3.03.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz con el nombre de *caracola*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El casco tirreno tiene una concha grande, de gruesas paredes y redondeada con una serie de surcos y crestas espirales que hacen que las suturas sean menos conspicuas. La abertura es grande con costillas muy finas en su interior. Tiene una hendidura acanalada muy girada hacia atrás en la abertura de la concha. El opérculo es córneo y concéntrico.

La coloración de la concha es amarillo-parduzca exteriormente, con el borde de la abertura y la superficie interna de color blanco.

Puede alcanzar hasta 14 cm de altura.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos y rocosos de la plataforma continental, entre los 20 y 500 m de profundidad. Parece ser que existen diferentes ecotipos en relación con las características ambientales del fondo sublitoral en el que viven: los especímenes con una concha dura y gruesa se encuentran a menos de 50 m de profundidad, mientras que aquellos ejemplares con concha menos dura se hallan en fondos arenoso-fangosos a profundidades mayores.

ALIMENTACIÓN. Es un gasterópodo carnívoro y se alimenta fundamentalmente de equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y la fecundación es interna. La puesta se realiza en grupo y los huevos se agrupan en masas gelatinosas de más de 30 cm. Cada agrupación de huevos incluye unas glándulas gelatinosas reniformes que contienen 12 huevos cada una. Tiene un desarrollo larvario indirecto que da lugar a una larva velígera.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, aunque es más abundante en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. Los datos sobre este apartado se recogen en la extracción de la peonza rugosa.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada y está presente en algunos mercados locales. Se comercializa exclusivamente en fresco (cruda y viva). Se consume principalmente en las costas malagueña y almeriense.

ESPECIES SEMEJANTES.

CASCO (*Cassidaria echinopora*, Linnaeus 1758). Es parecida al casco tirreno, pero la concha presenta unas 6-7 espiras y numerosos surcos e hileras espirales de gránulos. La abertura es grande, larga, estrecha y con el labio interno encorvado hacia atrás sobre la espira. La coloración de la concha es rojiza, marrón oscura o pardo-amarillenta exteriormente con el borde de la abertura y la superficie interna de color blanco. Puede alcanzar hasta 15 cm de altura. Vive sobre fondos arenoso-fangosos a una profundidad parecida a la del casco tirreno.

CASCO ACANALADO (*Phalium granulatum*, Von Born 1778). La concha es robusta, alargada, con la espiral elevada. La superficie presenta costillas anchas dispuestas en espiral y separadas por surcos. La abertura es grande, alargada y dentada interiormente. Muestra un canal sifonal curvado hacia arriba y el opérculo córneo es más pequeño que la abertura. Es una especie que se encuentra en fondos arenosos o arenoso-fangosos de los niveles infralitoral inferior y circalitoral.



CAÑAÍLLA

ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Muricidae.
Bolinus brandaris
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Zarcillo, busanera o manta, arrastre, enmalle

Código FAO: MUE
Código FROM: 2.3.02.02

Denominaciones locales por lonjas:
Generalmente esta especie es conocida como *cañailla* en todo el litoral andaluz, excepto en Málaga donde se le conoce como *búsano* o *busano*. En la Bahía de Cádiz para distinguirla de las caracolas que ocasionalmente se venden como cañailla recibe los nombres de *cañailla fina* y *cañailla de pico*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cañailla es un molusco gasterópodo que presenta una concha fusi-forme, con un canal sifonal largo y recto que puede llegar a ocupar la mitad de la longitud total de la concha. Muestra espiras dispuestas en hilera formando 6-7 vueltas, de las cuales la última es más ancha. Las costillas radiales de las últimas espiras poseen 2 púas. La abertura es oval y se puede cerrar mediante un opérculo córneo. El borde exterior de la abertura está finamente dentado. La coloración de la concha es blanco-amarillenta o parda, con la abertura de color amarillo-anaranjado. Puede alcanzar hasta 9 cm de longitud y 6,5 cm de diámetro, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 8 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos fangosos o arenosos de los niveles infra y circalitoral.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta de otros invertebrados, sobre todo de moluscos bivalvos. Está adaptada para perforar las conchas de sus presas, que pueden ser lapas y balanos, aunque sus favoritas son los bivalvos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y la fecundación es interna. La puesta se produce en los meses de mayo y junio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es un gasterópodo común en todo el litoral andaluz, aunque se captura en mayor cantidad en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con zarcillos, busaneras o mantas, arrastre y enmalle. En la estadística pesquera la cañailla y el busano se encuentran mezcladas bajo la misma denominación. En el Mediterráneo se capturan anualmente cerca de 22 toneladas y en el Atlántico más de 19 toneladas. Los puertos con mayor producción de cañaillas son Isla Cristina, Estepona, Marbella, Fuengirola y Huelva. Los meses de enero-febrero y junio-julio son los que arrojan un mayor volumen de capturas. La pesca masiva de este gasterópodo ha hecho descender su población en la Bahía de Cádiz, donde antes era muy abundante.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada. Se comercializa exclusivamente en fresco (cruda y viva) o cocida. Se consume principalmente en las costas gaditana y malagueña.

INVERTEBRADOS
Gasterópodos



BUSANO

ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Muricidae.
Phyllonotus trunculus
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Zarcillo, busanera o manta, arrastre, enmalle**

Código FAO: *MUE*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz con el nombre de *búsano* o *busano*, excepto en el litoral malagueño donde se le llama *cañailla* y en la Bahía de Cádiz donde puede recibir los nombres de *caracola* o *búfalo*. En el litoral onubense también es conocido como *burgarao*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El busano presenta una concha con base ancha y curvada hacia atrás. Tiene un canal sifonal corto que llega a ocupar un cuarto de la longitud total de la concha. Muestra tubérculos y protuberancias dispuestos en hileras formando 8 vueltas, de las cuales la última es más ancha. Las costillas radiales tienen ganchos. La abertura es oval y se puede cerrar mediante un opérculo córneo. El borde exterior de la abertura está finamente dentado.

La coloración de la concha es blanco-grisácea con 3 bandas marrón-violáceas. Suelen situarse en su exterior esponjas, briozoos, poliquetos, algas e hidrozoos, cubriéndola por completo.

Puede alcanzar hasta 8 cm de longitud y 6 cm de diámetro.

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos y detriticos del nivel infralitoral con moderado hidrodinamismo.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de materia orgánica muerta, aunque también caza activamente moluscos bivalvos y gasterópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y la fecundación es interna. La puesta se produce en los meses de mayo y junio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, aunque es más abundante en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con zarcillos, busaneras o mantas, arrastre y enmalle. Los datos extractivos de esta especie vienen reflejados en el apartado de extracción de la cañailla.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, pero menos que la de la cañailla, por lo que ocasionalmente puede venderse como tal. Su comercialización es básicamente local.



ORDEN: Caenogastropoda.
FAMILIA: Buccinidae.
Buccinum undatum
Linnaeus 1758

BOCINA

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Arrastre, enmalle**
Código FAO: *WHE*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *bocina* o *caracola* en el litoral sur-atlántico.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La bocina presenta una concha robusta, de forma alargada y con unas 7-8 espiras, estando la última muy separada del resto. La concha está surcada de numerosas líneas espirales (líneas de crecimiento). La abertura es ancha, oval y en la parte interior muestra los labios finamente dentados. El gasterópodo tiene los tentáculos cefálicos y los sifones muy largos. Muestra un gran pie basal.

El color de la concha es gris-amarillento, rojizo o pardo, con bandas oscuras parduzcas o rojizas. El gasterópodo es de color amarillo-anaranjado.

Puede medir hasta 11 cm de largo y 6,8 cm de diámetro.

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos y arenosos desde la línea de costa hasta los 1.200 m de profundidad. Tolera aguas salobres, con una salinidad de hasta un 15‰.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos bivalvos, otros gasterópodos, erizos, estrellas de mar y poliquetos. Cuando captura algún bivalvo lo sujeta con el pie y separa las valvas o las acuña con el borde de su concha o canal sifonal. Para realizar el acuñamiento la bocina desgasta el margen de las valvas con el labio de su propia concha.

REPRODUCCIÓN. Presenta sexos separados y la fecundación es interna. La puesta se produce desde el mes de julio a noviembre.

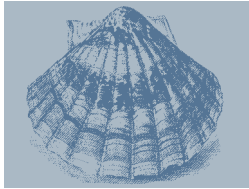
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en las costas atlánticas.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle, sobre todo en el litoral onubense. Los datos sobre este apartado se recogen en la extracción de la peonza rugosa.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su consumo es básicamente local. Se comercializa en fresco (viva o cocida).

ESPECIES SEMEJANTES. Otra bocina cuya distribución es mediterránea y que se comercializa bajo el nombre de bocina o caracola es:

CARACOLILLO MEDITERRÁNEO (*Buccinum corneum*, Linnaeus 1758). Presenta una concha robusta, con forma alargada y con el ápice agudo. Tiene 7 espiras lisas, cóncavas y la última se encuentra muy separada del resto. La abertura es oval, con el labio ligeramente dentado interiormente y con el canal sifonal doblado hacia atrás. El color es muy variable, con tonalidades pardo-grisáceas o amarillo-parduzcas con manchas oscuras. Puede alcanzar hasta 7 cm de altura y 2,5 cm de diámetro. Vive en fondos rocosos del nivel infralitoral.



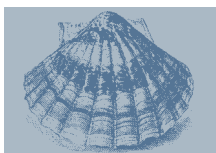
CLASE BIVALVIA

Orden Ctenidiobranchia
Orden Filibranchia
Orden Eulamellibranchia



BIVALVOS

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ORDEN: Ctenidiobranchia.
FAMILIA: Nuculidae.
Nucula nucleus
Linnaeus 1758

NUECECILLA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro
Código FAO: CLX

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *nuececilla* o *almeja* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La nuececilla tiene una concha sólida y pequeña. Las valvas son de igual tamaño, de forma triangular, aunque ligeramente redondeadas. Tiene bandas radiales débiles y el borde inferior de la concha se encuentra finamente dentado en su parte interior. Muestra un pequeño cartilago del ligamento algo elevado por debajo del vórtice. El borde de la charnela es un poco rugoso y tiene más dientes en la parte anterior (16-25) que en la posterior (10-14). Las impresiones musculares de los abductores son semejantes. No presenta sifones y la lúnula está muy poco desarrollada.

El color externo de las valvas es pardo, amarillento o amarillo-verdoso, con bandas concéntricas oscuras y claras. La superficie interna es blanco-amarillenta.

Alcanza una talla de hasta 1,3 cm de longitud, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar 1 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos y de grava fina entre los 5 y los 150 m de profundidad.

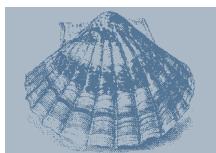
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de la materia orgánica que se encuentra en suspensión gracias a la entrada de agua que se produce por la parte anterior, ya que no presenta sifones.

REPRODUCCIÓN. No existen muchos datos sobre su reproducción. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. Cuando éstos eclosionan se desarrolla una etapa larvaria de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con rastro. No hay datos estadísticos de su captura en el litoral, ya que su producción es escasa.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su consumo es básicamente local. Se comercializa en fresco. Se utiliza como cebo en algunos puntos del litoral suratlántico.



ALMEJA TONTA

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Rastro**

Código FAO: **CLX**

Código FROM: **2.3.09.02**

ORDEN: Ctenidiobranchia.
FAMILIA: Glycimeridae.
Glycymeris violascens
Lamarck 1819
(= *G.gaditanus*, Gmelin 1791)

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *almeja tonta* o *almeja* en el litoral andaluz. En el litoral malagueño recibe los nombres de *almendra de mar* o *castaña*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja tonta posee una concha grande, de contorno redondeado, aunque algo recortada por la parte posterior. Las valvas son iguales, con el borde finamente aserrado y con bandas fuertes y concéntricas. La charnela tiene dos filas con 6-12 dientes en cada valva. Los umbos se sitúan en la línea central, aunque ligeramente inclinados anteriormente. El ligamento es externo y tanto la línea paleal como las impresiones de los músculos abductores están bien marcados.

El color exterior de las valvas es marrón-grisáceo o violáceo con líneas pardas irregulares concéntricas. La superficie interna es blanca, marrón-grisácea clara teñida de marrón o violeta.

Puede alcanzar una longitud de 8 cm, aunque la mayoría de los ejemplares capturados no sobrepasan los 6,5 cm.

HÁBITAT. Vive enterrada en fondos arenosos, fangosos y de grava fina desde la franja infralitoral hasta los 100 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión gracias a sus sifones.

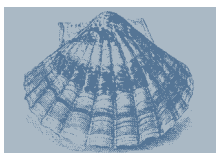
REPRODUCCIÓN. No existen muchos datos sobre su reproducción. La época de desove se produce entre los meses de febrero a abril. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con rastro. No hay datos estadísticos de su captura en el litoral, ya que su producción es escasa. Es una especie más frecuente en el litoral gaditano.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque su consumo es básicamente local. Se comercializa en fresco.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ORDEN: Filibranchia.
FAMILIA: Mytilidae.
Mytilus edulis
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *mejillón* en todo el litoral andaluz.

MEJILLÓN

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: MUS
Código FROM: 2.3.17.02



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El mejillón tiene una concha sólida de contorno triangular en el que el extremo anterior es más alto que el posterior. Las valvas son inequilaterales, con el borde liso, surcadas de líneas concéntricas de crecimiento y cubiertas por incrustaciones de gusanos tubícolas, balanos y algas. El ligamento es externo y la charnela no presenta dientes conspicuos. La impresión muscular del abductor anterior está muy poco marcada.

El cuerpo del mejillón está separado de la concha por un pliegue dorsal del manto más grueso que es el encargado de formar la concha. Los machos son de color naranja pálido, siendo más oscuras las hembras. El color de las valvas es negro, con tonalidades púrpuras, azules o marrones. La superficie interna es nacarada, con el borde violáceo o azul oscuro.

Alcanza hasta 15 cm de largo, aunque su talla habitual no suele exceder los 10 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie sésil que se adhiere al sustrato rocoso mediante el biso. Vive a poca profundidad dentro de la zona infralitoral. También coloniza lagunas salobres, puertos y zonas contaminadas por aportes urbanos e industriales.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica con casos excepcionales de hermafroditismo. Presenta dimorfismo sexual: los machos son de color anaranjado y las hembras son de color naranja-rojizo. El período reproductor es muy amplio, dependiendo de las condiciones climáticas, pero es más intenso de febrero a abril. La fecundación tiene lugar en el agua, depositando cada hembra hasta un millón de huevos. Al cabo de 1-2 semanas nace una larva de vida libre que tras 20 días comienza a segregar la concha, cae al fondo y se fija sobre las rocas o cualquier otro objeto que encuentre. La fijación se realiza mediante unos filamentos adhesivos segregados por la glándula correspondiente y que perduran en estado adulto. El asentamiento de las larvas se produce de marzo a noviembre entre los 3 y 10 m de profundidad. Si la temperatura del agua es baja, la larva puede tardar en sufrir la metamorfosis hasta 40 días, aunque posteriormente el crecimiento es muy rápido.

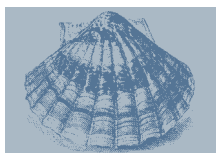
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie poco frecuente en el litoral suratlántico y en el Mediterráneo occidental.

EXTRACCIÓN. Su captura es rara en nuestra comunidad viniendo casi la totalidad de la producción del cultivo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Excepto un pequeño consumo local, la comercialización y consumo de esta especie se limita a los mejillones procedentes de cultivo. Puede consumirse fresco, en conserva y en productos preparados.

ESPECIES SEMEJANTES.

MEJILLÓN MEDITERRÁNEO (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck 1822). La concha es estrecha y alargada, casi cuadrangular, y está apuntada en la zona del umbo y redondeada en la parte distal. Presenta costillas debajo del umbo. El color de la concha es negro o violáceo en su cara externa y azul-grisáceo en su parte interna. Aparece en la zona de mareas de las costas rocosas, pudiendo soportar condiciones extremas de contaminación. Es muy abundante en el litoral surmediterráneo y existe tradición de su recolección a pie. Además, existen explotaciones de esta especie en Granada.



ORDEN: Filibranchia.
FAMILIA: Pectinidae.
Pecten maximus
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Aunque generalmente se comercializa esta especie con el nombre de *vieira* en todo el litoral andaluz, recibe diversos nombres locales: *sanfonina* o *xanfonina* (litoral onubense) y *peregrina* o *pelegrina* (Bahía de Málaga, Barbate).

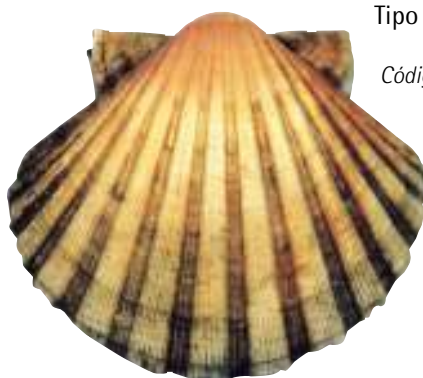
VIEIRA

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Rastro

Código FAO: SCE

Código FROM: 2.3.14.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La vieira es grande, robusta, equilateral e inequivalva. La valva derecha es convexa, con 14-17 costillas radiales prominentes, aplanadas por encima y con surcos longitudinales patentes. La valva izquierda es plana, con el mismo número de costillas, pero éstas son redondeadas y más estrechas. El contorno es casi circular, menos en la zona de la charnela, donde se sitúan un par de apéndices de la concha llamados orejas. Éstas son rectangulares, casi iguales en tamaño y ocupan menos de la mitad del ancho de la concha.

El color de la valva derecha es anaranjada o parda, mientras que la valva izquierda es marrón-amarillenta. En ambas valvas pueden presentarse dibujos en zigzag y manchas amarillentas, púrpuras o rosadas.

La talla máxima que puede alcanzar es de 17 cm, aunque raramente suele superar los 12 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en diversos fondos del nivel infralitoral y en fondos detríticos del circalitoral, pudiéndose encontrar hasta 100 m de profundidad. A pesar de tener una típica vida sedentaria puede desplazarse mediante la expulsión a chorro del agua que posee en su interior, lo que le permite una cierta huida de sus depredadores.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar (fitoplancton fundamentalmente).

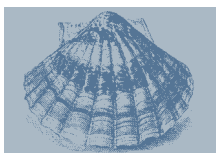
REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita que tiene dividida las gónadas en dos: la masculina de color blanquecina y la femenina de color anaranjada. Las gónadas maduran en mayo, junio y julio, pudiendo observarse una segunda maduración entre noviembre y febrero. En los meses de julio a febrero las gónadas están en su plena maduración y es cuando ocurre la máxima expulsión de los gametos. Después de la fertilización aparece una primera larva pelágica (trocófora) que sufre diversas transformaciones, hasta que tras 2 ó 4 meses desciende al fondo, se fija en el sustrato mediante el biso y sigue una vida bentónica. Posteriormente, después de 4-6 meses, la postlarva puede nadar libremente por el fondo. Esta especie tiene un rápido crecimiento, llegando a tener una longitud de 8 cm sólo en 20 meses.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral andaluz, aunque se captura casi exclusivamente en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. Es una especie con fluctuaciones muy acentuadas de capturas, debido a razones de abundancia y vedas por toxinas. Los puertos con mayor producción de vieira son Fuengirola y Estepona, con el 85% del total andaluz. En los meses de diciembre y enero y en el mes de agosto se producen los máximos en las capturas de este bivalvo. Actualmente está siendo objeto de cultivo experimental por parte de la Junta de Andalucía, pudiéndose cultivar en un futuro cercano de forma controlada.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Generalmente las capturas se envían a Galicia, donde el consumo de la vieira es muy popular, tanto fresca, como en salsa o en conserva.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ORDEN: Filibranchia.
FAMILIA: Ostreidae.
Ostrea edulis
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz con el nombre de *ostra*.

OSTRA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro
Código FAO: OYF
Código FROM: 2.3.15.02



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La ostra presenta una concha grande y gruesa, de forma muy variable.

Es inequivalva, ya que la valva izquierda es convexa y normalmente está fija al sustrato o a otras conchas, mientras que la valva derecha es aplanada. La valva izquierda presenta multitud de costillas concéntricas producidas por el crecimiento y la valva derecha posee estrías concéntricas y escamas de la propia concha. La impresión del músculo abductor tiene forma de riñón y se sitúa entre la charnela y el borde ventral. El ligamento se encuentra en una foseta triangular.

La coloración externa es pardo-amarillenta y la interna es blanca con las impresiones musculares ligeramente coloreadas. Normalmente presenta exteriormente algas incrustadas y gusanos tubícolas.

Puede alcanzar hasta 20 cm de longitud, pero lo más habitual es que los ejemplares capturados tengan una talla de 8 cm de altura y 3 cm de grosor.

HÁBITAT. Es una especie que vive en fondos detríticos y rocosos del nivel infralitoral, alcanzando hasta 40 m de profundidad.

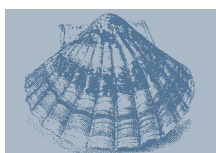
ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar mediante las branquias, principalmente algas microscópicas.

REPRODUCCIÓN. Es una especie hermafrodita proterándrica. Alcanza la madurez sexual con un año de edad, comportándose primero como macho y posteriormente, a partir del segundo año, produce alternativamente gametos masculinos y femeninos. Las gónadas maduran cuando la temperatura del agua alcanza 16-18°C (meses de mayo y junio) y la puesta se produce en junio-julio, aunque puede existir una segunda puesta en otoño. Los huevos son fertilizados por el esperma expulsado por otro individuo (no existe la autofertilización) en la cavidad branquial. Estos huevos forman una masa granular de color blanquecino en sus primeros estadios de desarrollo, para presentar en estadios posteriores un color gris-azulado. Las larvas (velígeras) que son expelidas de la cavidad de la madre, después de ocho días de incubación, son de color negro. Cada ejemplar puede depositar un millón de larvas velíger, las cuales tras dos semanas de vida pelágica se fijan al sustrato con un adhesivo orgánico secretado primero por el pie y luego por el manto. Después, el margen del manto fija la valva izquierda al sustrato durante el proceso de secreción de la concha. Las larvas de ostra se pueden encontrar en gran número durante el verano.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, aunque es poco abundante de forma natural.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro desde embarcación en los escasos bancos naturales presentes en nuestro litoral.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de excelente calidad y por el alto valor que alcanza en el mercado se comercializa principalmente en vivo. Su comercialización y consumo se mantienen por la producción de los cultivos de Galicia y por las importaciones de otros países mediterráneos.



ORDEN: Filibranchia.
FAMILIA: Ostreidae.
Crassostrea angulata
Lamarck 1819
(= *C. gigas*, Thurnberg 1793)

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie es conocida como *osti6n*, pero tambi6n recibe otros nombres: *meri6naque*, *miri6naque* o *berri6naque* en puertos de litoral onubense; y en la Bahía de Cádiz, seg6n el medio donde se encuentre, puede recibir los nombres de *osti6n de arena*, *osti6n de roca* o *pi6ra*, *osti6n ba6no* (cuando est6 adherido a la roca y ba6nado por corrientes marinas), *osti6n soleao* (aquellos ejemplares que viven en la zona soleada de las rocas), *osti6n sombra* (cuando vive a la sombra de las rocas) u *osti6n rodao* (cuando no est6 adherido a las rocas y "rueda" a merced de las corrientes).

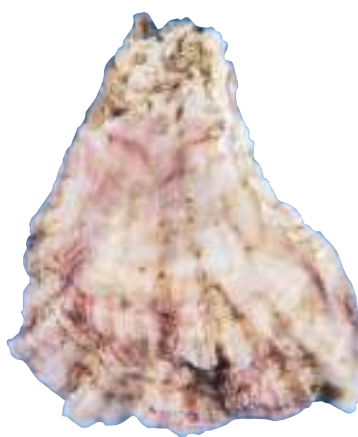
OSTI6N

Tipo de Especie: Bent6nica

Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie

C6digo FAO: OYG

C6digo FROM: 2.3.15.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El osti6n tiene una concha gruesa, muy rugosa, m6s ancha que larga y con las valvas desiguales. La valva izquierda tiene forma de artesa y la valva derecha es aplanada, generalmente con los bordes replegados. Los umbos son prominentes y la impresi6n del m6sculo abductor es reniforme.

La coloraci6n exterior es blanquecina, amarillenta o gris azulada con manchas oscuras de color p6rpura. El interior de las valvas es blanco p6rpura, blanco-azulado o blanquecino.

Puede alcanzar hasta 15 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie que vive en fondos rocosos de la zona infralitoral donde haya un fuerte hidrodinamismo.

ALIMENTACI6N. Se alimenta filtrando la materia org6nica que se encuentra en suspensi6n en el agua de mar mediante las branquias, principalmente algas microsc6picas.

REPRODUCCI6N. Se reproduce en los meses de verano. La fecundaci6n es externa y del huevo nace una larva de vida pel6gica, la cual tras 15-20 días cae al fondo y comienza una vida bent6nica, necesitando, en este momento crítico, encontrar un sustrato adecuado al que fijarse.

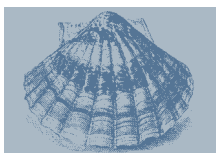
DISTRIBUCI6N EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie com6n en las costas atl6nticas, pero rara en el litoral surmediterr6neo. Su distribuci6n en la costa suratl6ntica se limita pr6cticamente a las desembocaduras del Guadiana, Guadalquivir y a la Bahía de Cádiz.

EXTRACCI6N. Se recoge con rastro desde embarcaci6n y a mano (con tenazas en Sanlúcar de Barrameda).

Su producci6n procede en la mayoría de los casos del cultivo, el cual presenta una mortalidad mucho m6s baja que la de la ostra (s6lo un 10-20%) y un mayor volumen productivo. En Andalucía el cultivo de esta especie tiene lugar en la provincia de Cádiz, con una producci6n total en 1998 de 36 toneladas de adultos y 22.500 toneladas de larvas.

COMERCIALIZACI6N Y CONSUMO. Su carne es apreciada, aunque m6s basta y de menor cotizaci6n que la ostra. Se comercializa en fresco y se consume preferentemente cruda. Se trata de un producto de consumo b6sicamente local, así durante los carnavales de Cádiz esta especie se consume masivamente en la denominada "ostion6".

INVERTEBRADOS
Bivalvos



BERBERECHO COMÚN

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Cardiidae.
Cerastoderma edule
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Aunque es generalmente conocida por su nombre común, *berberecho*, esta especie recibe el nombre local de *berdigón* o *verdigón* en las costas onubenses y gaditanas.

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie
Código FAO: COC
Código FROM: 2.3.11.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El berberecho común tiene una concha de tamaño medio, con 22-28 costillas bien marcadas y numerosas rugosidades y líneas concéntricas finas e irregulares. Las valvas son convexas, equivalvas y asimétricas. La valva derecha presenta 2 dientes principales, 2 anterolaterales y 2 posteriores. El ligamento es grande, formando una banda arqueada de color marrón oscuro. Los umbos están muy curvados hacia el interior y las impresiones musculares son del mismo tamaño y están unidas por una línea paleal continua. La charnela es de tipo heterodonto. Presenta dos branquias y cada una de ellas está formada por una serie de laminillas soldadas por conexiones interlamelares.

El color de las valvas es muy variado, desde un color blanco sucio, pasando por un amarillo pálido hasta un marrón oscuro. El borde de las líneas de crecimiento es más oscuro. El interior es de color blanco, mostrando una mancha marrón en la zona del músculo abductor posterior.

Su talla habitual de captura es de 4 cm de diámetro, pero puede alcanzar hasta 5,3 cm.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena o el fango desde la franja infralitoral hasta 10 m de profundidad y en zonas próximas a la costa. Soporta zonas con alta contaminación, con salinidad baja y con cambios de temperatura muy bruscos (desembocaduras de ríos, esteros, etc.).

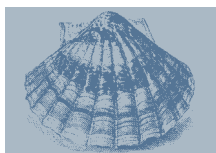
ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar (fitoplancton fundamentalmente), expulsando al exterior los desechos mediante el sifón posterior.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. El período de puesta abarca desde mayo a junio. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto. Su crecimiento es relativamente rápido, alcanzando tallas de 3 cm en 1-2 años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque se captura exclusivamente en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y en el marisqueo a pie (con azadones y rastrillos). En el Atlántico se capturan anualmente entre 15-16 toneladas de berberechos. Los puertos con mayor producción son Isla Cristina y Ayamonte, con el 97% del total andaluz. El mes de octubre es el que arroja una mayor recolección de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Aunque su consumo más aceptado es en conserva, puede consumirse de diversas maneras: en fresco (vivo), congelado, desconchado (previamente cocido), salado y en conserva. Más recientemente ha aparecido envasado en su propio jugo, mediante un proceso de pasteurización que permite alargar un mes su presencia en el mercado. La mayor producción de berberechos destinados para conserva tiene lugar en las costas gallegas; la industria conservera del berberecho en Andalucía se concentra en Huelva y se limita al 1,6% del consumo de los productos pesqueros andaluces.



ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Cardiidae.
Acanthocardia tuberculata
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es generalmente conocida como *curruco* o *corruco* en todo el litoral andaluz.

CORRUCO

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Rastro

Código FAO: COZ

Código FROM: 2.3.11.03



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El corruco tiene una concha de tamaño medio, con 20-24 costillas bien marcadas y numerosas rugosidades, espinas y líneas concéntricas finas e irregulares. Las valvas son convexas, equivalvas y asimétricas. Presenta en cada una de ellas dos dientes cardinales. La charnela es de tipo heterodonto: en la valva derecha presenta 2 dientes anteriores y 1 posterolateral, mientras que en la izquierda tiene un solo diente anterior y 1 diente posterolateral. El ligamento es grande, formando una banda arqueada de color marrón oscuro. Los umbos están muy curvados hacia el interior y tanto la línea paleal como las impresiones musculares son de distinto tamaño.

El color de las valvas es muy variado, desde un color blanco-amarillento hasta marrón. El borde de las líneas de crecimiento es más oscuro. El interior es de color blanco, mostrando una mancha rojiza en la zona del músculo abductor posterior.

Su talla habitual de captura es de 6 cm de diámetro, pero puede alcanzar hasta 9 cm.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena o fango desde los 10 m hasta los 80 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión.

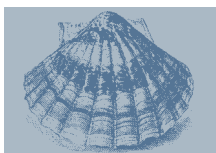
REPRODUCCIÓN. Puede ser una especie considerada como gonocórica. El período de puesta abarca desde finales de mayo a principios de junio, aunque el desarrollo de las gónadas comienza en febrero y marzo. Las gónadas de los machos son de color blanquecino y las de las hembras son anaranjadas. Alcanza la primera madurez sexual al año de vida (3 cm de longitud). La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 2.300 toneladas y en el Atlántico aproximadamente unos 80 kg. Los puertos con mayor volumen de capturas son La Atunara y Fuengirola, con el 72% de la producción total. El mes de noviembre es el que arroja una mayor recolección de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Del corruco sólo se aprovecha el pie. Su carne se consume en conserva bajo la denominación de "langostillo". Dos empresas conserveras de Cádiz se encargan de fabricar este producto que constituye un 11% de la producción total del sector conservero andaluz.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Callista chione
Linnaeus 1758

CONCHA FINA

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Rastro**

Código FAO: *CLV*

Código FROM: *2.3.06.06*

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie es conocida como *concha fina* en el litoral andaluz. En La Línea de la Concepción recibe el nombre de *cebollera*. En mercados del interior de Andalucía (Granada y Jaén) se conoce a esta especie como *almeja malagueña*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La concha fina presenta una concha grande, robusta, ovalada, algo alargada y con bandas concéntricas muy finas. El lado anterior es más corto que el posterior y ambos poseen un contorno redondeado. La superficie de las valvas es lisa y brillante. La charnela es fuerte y ancha, mostrando la valva derecha 2 dientes laterales limitados por fosos y 3 dientes principales alargados. Los umbos están dirigidos hacia delante y las impresiones musculares son casi simétricas. El seno paleal es grande y abierto.

El color de las valvas es grisáceo con bandas pardas y concéntricas unidas mediante manchas. Las impresiones musculares y paleal son brillantes e iridiscentes.

Puede alcanzar una talla de 6 cm de altura, 7 cm de longitud y 3,5 cm de espesor.

HÁBITAT. Vive en los niveles infralitoral y circalitoral hasta los 200 m de profundidad. Prefiere fondos arenosos o arenoso-fangosos.

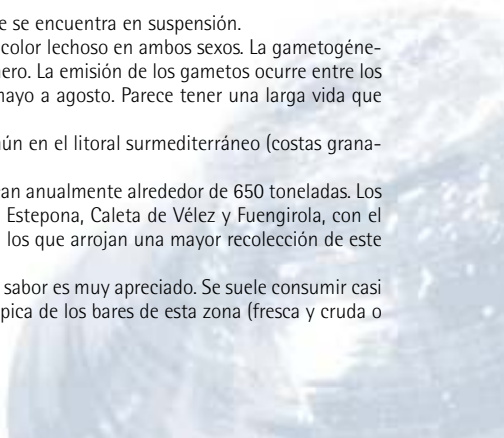
ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión.

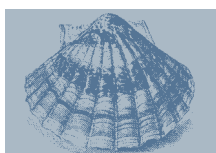
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica cuyas gónadas son de color lechoso en ambos sexos. La gametogénesis comienza en septiembre y continúa hasta el mes de enero. La emisión de los gametos ocurre entre los meses de febrero a septiembre, pero es más elevada de mayo a agosto. Parece tener una larga vida que puede exceder de los 20 años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en el litoral surmediterráneo (costas granadina y malagueña fundamentalmente).

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 650 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son La Atunara, Estepona, Caleta de Vélez y Fuengirola, con el 97% de la producción total. Los meses de abril a julio son los que arrojan una mayor recolección de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su interior es carnoso y su sabor es muy apreciado. Se suele consumir casi exclusivamente en la Bahía de Málaga, siendo una tapa típica de los bares de esta zona (fresca y cruda o aderezada con limón).





ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Dosinia exoleta
Linnaeus 1758

RELOJ

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro
Código FAO: CLV

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *relojito* en el litoral andaluz. En Isla Cristina también recibe el nombre de *duro*; y en La Línea de La Concepción se conoce como *medalla, planchetá* o *almeja planchetá*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El reloj presenta la concha redondeada, con valvas similares, borde liso y estrias concéntricas muy espaciadas. El margen dorsal es posteriormente convexo y en la zona justo anterior a los umbos es cóncavo. La charnela posee 3 dientes principales a cada lado, mostrando el tercero de la valva derecha hendido, mientras que en la valva izquierda es alargado y presenta el lateral redondeado. Los umbos están curvados hacia delante. Los senos paleales son estrechos, con forma de U. La lúnula tiene forma acorazonada.

El color de este bivalvo es blanco amarillento con líneas o zonas radiadas y líneas angulosas de color marrón-rojizo o marrón oscuro. El interior de las valvas es de color blanquecino.

Puede alcanzar hasta 6 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos de los niveles infralitoral y circalitoral, pudiendo llegar hasta los 150 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas orgánicas y organismos microscópicos que filtra del agua mediante sus sifones.

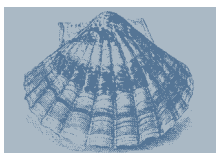
REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en los meses de verano.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie poco frecuente en el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 700 kg y en el Atlántico unos 100 kg. Los puertos con mayor volumen de capturas son La Atunara y Huelva. Los meses de octubre y noviembre son los que arrojan una mayor producción de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y su consumo es local, siendo bastante apreciado en los puertos pesqueros donde se captura.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ESCUPIÑA GRABADA

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Venus verrucosa
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Rastro

Código FAO: CLV

Código FROM: 2.3.06.08

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie es conocida como *almejón* o *bolo*. Puede recibir también otros nombres como: *porro* (La Línea de la Concepción), *almeja de las bacas* (Motril), *escupiña* (Estepona) y *cornuco* o *corruco* (Estepona o Caleta de Vélez).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La escupiña grabada posee una concha sólida, oval, redondeada y de valvas muy convexas. Es equivalva e inequilátera, con el umbo abombado y dirigido hacia el borde anterior. La superficie de las valvas presenta numerosas lamelas concéntricas con tubérculos, que son más numerosos en el borde posterior de la concha. El borde interno es dentado, salvo en la zona del corselete, el cual es largo y profundo. La lúnula tiene forma acorazonada con numerosas crestas finas dispuestas radialmente. La charnela muestra tres dientes cardinales en cada valva. El seno paleal es pequeño y triangular. El color de este bivalvo es generalmente crema y en ocasiones puede presentar 3-4 bandas radiales discontinuas de color pardo. La lúnula es de color marrón y la superficie interna es blanquecina. Puede alcanzar un tamaño máximo de 7 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos, arenoso-fangosos o detríticos desde el nivel infralitoral hasta el nivel circalitoral (aproximadamente 100 m de profundidad). Se entierra en el sustrato, sobresaliendo de la superficie dos sifones largos recubiertos de papilas.

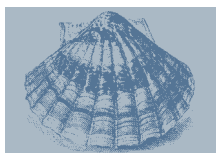
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas de materia orgánica y pequeños organismos microscópicos que filtra del agua mediante sus sifones y branquias.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica que presenta una gametogénesis continua a lo largo de todo el año, siendo máxima en verano, con una prolongada emisión de gametos. El ciclo reproductor es afectado por numerosos factores, como la temperatura. Los huevos fecundados eclosionan 24 horas después, apareciendo una larva que tras 15 días pasa a la fase de postlarva. El crecimiento durante los primeros 7 u 8 años es muy rápido, decreciendo posteriormente.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie frecuente en el litoral surmediterráneo, sobre todo en la costa malagueña.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 26 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Marbella y Caleta de Vélez, con el 95% de la producción total. Presenta una cierta estacionalidad, siendo los meses de junio y julio los que arrojan un mayor volumen de pesca.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresca o cocida. Se consume localmente, siendo bastante apreciada en los puertos pesqueros donde se captura.



ALMEJA BLANCA

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Venus nux
Gmelin 1791

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, rastró
Código FAO: CLV

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *almeja blanca*, *almeja de fango*, *almeja rizada*, *almeja de cantil*, *almeja de carril* o *almeja de fondo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. Esta almeja presenta una concha formada por dos valvas convexas y equivalvas. En la superficie posee numerosas costillas quebradizas dispuestas de manera concéntrica respecto al umbo. En la cara interna presenta dos huellas unidas por la línea paleal en la parte anterior y posterior de la concha correspondiente a la inserción de los músculos abductores. Las valvas son de color marrón claro o blanquecino y las dimensiones del eje antero-posterior son de 2,5-4,5 cm.

HÁBITAT. Vive en fondos ricos en limos y arcillas con un alto contenido de detritos desde los 40 a los 100 m de profundidad, aunque puede ocupar fondos más profundos de hasta 700 m.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas de materia orgánica y pequeños organismos microscópicos que filtra del agua mediante sus sifones.

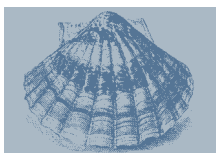
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. En los ejemplares femeninos la coloración de la gónada es más blanca que en la de los masculinos. El período de reproducción comienza en el mes de marzo y se mantiene durante toda la primavera (fase de desove más intensa). En la segunda mitad del verano se produce una intensificación del desove de menor magnitud que la detectada en primavera. Conforme avanza el invierno el aspecto de la gónada se va haciendo menos turgente de forma progresiva, lo cual se puede asociar a la fase de reposo sexual, que se caracteriza por presentar un grado de movilidad del esperma y tamaño de los oocitos mínimo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y en ocasiones con rastró. Las zonas en las que la abundancia es mayor en la costa malagueña son: la Bahía de Fuengirola, Bahía de Málaga, Chilches costa-Benagalbón y Punta de Torrox a Almuñecar. En la provincia de Huelva las capturas son accidentales y ocurren cuando el arte de arrastre se ha lastrado con más peso del necesario, cuando se han usado artes demasiado grandes para la capacidad de arrastre de la embarcación o cuando se ha realizado el lance a una velocidad menor de la adecuada, es decir, en todas aquellas ocasiones en que el arte ha profundizado un poco más en el sustrato, embarcándose junto con la red el fango propio de este tipo de fondos y los ejemplares de esta especie. Después de la captura suele quedar fango entre las valvas, lo cual hace necesario a la hora de la venta y consumo su lavado casi a presión para limpiarlas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Las capturas siempre son de pequeña cuantía y por tanto no existen canales de comercialización. No tiene importancia en la economía local y solo representa una fuente de ingresos esporádicos y escasos.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Chamelea gallina
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *chirila* en el litoral andaluz. En la costa almeriense esta especie también recibe el nombre de *almeja* y en el litoral onubense el de *mechillón*.

CHIRLA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, draga hidráulica
Código FAO: SVE
Código FROM: 2.3.06.07



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La chirila presenta la concha ovalada, subtriangular, con el extremo anterior más corto que el posterior. La superficie externa muestra numerosas pequeñas costillas, en número de 14-16, concéntricas y desiguales. El borde interno de la concha es dentado. La charnela tiene 3 dientes cardinales en cada valva y el seno paleal es profundo.

La coloración es muy variable, soliendo ser blancuzca o grisácea con bandas radiales pardas y manchas más o menos dispersas. El interior es blanco-amarillento o violáceo.

Puede alcanzar hasta 3,5 cm de altura, 5 cm de longitud y 2 cm de espesor, aunque la talla habitual de captura es de 2,5 cm de longitud.

HÁBITAT. Se encuentra en fondos arenosos o arenoso-fangosos desde la zona de la costa hasta 20 m de profundidad.

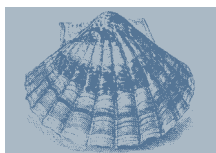
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas de materia orgánica y organismos planctónicos microscópicos que atrapa al filtrar agua mediante sus sifones y branquias.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y alcanza la madurez sexual al primer año de vida. Los machos comienzan la gametogénesis en diciembre, mostrándose más activa en los meses de mayo y junio. Emiten el espermatozoide en julio y en agosto se cierra el ciclo reproductivo. Las hembras expulsan los huevos en julio y agosto, encontrándose los ovarios vacíos en septiembre. El ciclo reproductivo es afectado por numerosas condiciones ambientales (temperatura, condiciones tróficas, naturaleza del sedimento, etc.). La larva tiene una vida pelágica durante 15-30 días, después de los cuales desciende al fondo y comienza una vida bentónica.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie frecuente en todo el litoral andaluz, siendo más abundante en el suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y draga hidráulica. En el Atlántico se pescan anualmente alrededor de 1.200 toneladas, mientras que en el Mediterráneo no llegan a las 65 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Punta Umbría, Isla Cristina y Bonanza, con cerca del 91% de la pesca de chirila en todo el litoral andaluz. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de julio a septiembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco (vivas), congeladas, en conserva y en platos precocinados. Gran parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a poblaciones cercanas, mientras que los mercados del interior se abastecen mayoritariamente de chirila procedente de Italia.



ALMEJA DORADA

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Venerupis aurea
Gmelin 1791

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie
Código FAO: CLV
Código FROM: 2.3.06.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *pirulo* en el litoral andaluz. En la Bahía de Algeciras recibe también el nombre de *perrillo*, *almeja de perro* y en Isla Cristina el de *almeja margarita*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja dorada presenta una concha delgada, sólida y de forma sub-ovoidal. Las valvas son semejantes e inequiláteras, con el umbo abombado y dirigido hacia el borde anterior. Éstas muestran numerosos surcos concéntricos y líneas de crecimiento no muy visibles. El borde interno de la concha es liso. La lúnula tiene una forma acorazonada y posee crestas muy finas dispuestas radialmente. El corselete está muy poco diferenciado y se localiza en el borde posterior del ligamento. La charnela tiene tres dientes cardinales en cada valva y el seno paleal es profundo.

El color de este bivalvo es amarillo claro, blanquecino o pardo con numerosas manchas (en zigzag, redondeadas, lineales) púrpuras, marrón-rojizas o pardas. La superficie interna es de color marrón-blanquecina. Puede alcanzar hasta 4,8 cm de longitud.

HÁBITAT. Se encuentra en los fondos fangosos o arenoso-fangosos infralitorales hasta una profundidad máxima de 10 m.

ALIMENTACIÓN. Mediante sus sifones bombea partículas de sedimento ricas en materia orgánica y organismos microscópicos que encuentra a su alrededor.

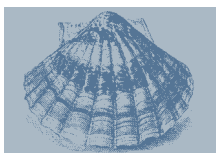
REPRODUCCIÓN. Es una especie gonocórica. El período reproductor se extiende desde abril hasta agosto, con variaciones interanuales relacionadas con factores climáticos. Alcanzan ambos sexos la madurez sexual con 15 mm de talla (al año de vida). La prolongada emisión de huevos a lo largo de todo el año provoca diferencias en los juveniles y una gran variabilidad en el tamaño dentro de los individuos de la misma clase de edad. El crecimiento es muy rápido hasta el tercer año, cuando alcanza aproximadamente 3 cm de longitud, y puede llegar a vivir hasta 8 años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie poco frecuente pero cuya distribución se extiende tanto por el litoral suratlántico como por el surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y en el marisqueo a pie, utilizando en este último caso diversos utensilios (salabres, soletas, cucharas, etc.). Isla Cristina es el puerto con mayor volumen de capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco (vivas). Se consume en los puertos donde se captura, fundamentalmente en el litoral onubense.

INVERTEBRADOS
Bivalvos

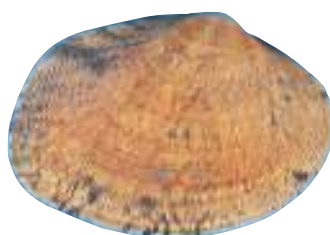


ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Ruditapes decussatus
Linnaeus 1758

ALMEJA FINA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie
Código FAO: CTG
Código FROM: 2.3.06.03

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *almeja fina* en el litoral andaluz. En la Bahía de Cádiz también recibe el nombre de *almeja del ojo* en referencia al agujerito que marca la presencia del animal enterrado en la arena.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja fina tiene la concha oval, alargada, casi cuadrangular, con el lado anterior más corto, redondeado y estrecho que el posterior, que es algo truncado. La superficie externa presenta costillas concéntricas desiguales y finas estrías radiales. La charnela tiene 3 dientes cardinales en cada valva. La lúnula es lanceolada y se encuentra poco marcada. El seno paleal es profundo y forma un ángulo en su parte anterodorsal. Los sifones están separados, característica que la diferencia de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*).

El color es variable, generalmente blanquecino o marrón claro, con bandas radiales pardas. La superficie interna es blanco-amarillenta.

Puede alcanzar 4 cm de altura, 6 cm de longitud y 3 cm de espesor.

HÁBITAT. Se encuentra en los fondos arenosos, fangosos o arenoso-fangosos infralitorales y de lagunas costeras a profundidades entre 0 y 30 cm, pudiendo soportar durante bastante tiempo la exposición al aire producida durante las bajamareas. Es un buen indicador de contaminación, ya que soporta bien ambientes extremos con aguas no muy limpias (puertos).

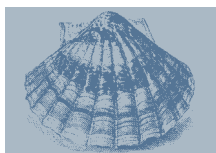
ALIMENTACIÓN. Mediante sus sifones bombea partículas de sedimento ricas en fitoplancton y partículas detriticas que encuentra en el sustrato.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. Los gametocitos comienzan a desarrollarse a finales de febrero, pudiéndose distinguir ambos sexos a principios de marzo. En el mes de mayo las gónadas son sexualmente maduras y ocupan una gran parte de la masa visceral. En el periodo comprendido entre mayo y agosto los gametos se encuentran totalmente desarrollados y entre los meses de septiembre y octubre se realiza la expulsión de éstos al agua circundante, la cual presenta una temperatura entre 10 y 15°C. Tras la eclosión de los huevos aparece una larva trocófora que tras 24-48 horas se transforma en una larva velígera de 70-95 µm. Después de 14-16 días desciende al fondo y se fija en los granos de arena mediante el biso, el cual perderá cuando tenga la capacidad de poder vivir enterrada sin correr peligro de ser arrastrada por la corriente.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra tanto en el litoral suratlántico como en el surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro, en el marisqueo a pie (con diversos utensilios como los salabres, soletas, cucharas, rastillos) y con equipo autónomo de submarinismo (no legalizado). En el Atlántico se pescan anualmente unas 180 toneladas y su presencia en el Mediterráneo es poco abundante, no siendo objeto de pesquería comercial. En los meses de septiembre a diciembre se produce una mayor recolección de este bivalvo. La almeja fina se produce artificialmente en Andalucía. De esta manera, en 1998 se obtuvieron 4.600 toneladas de almeja japonesa y almeja fina en la fase de criadero o nursery (en la provincia de Cádiz) y en la fase de engorde se produjeron 20 toneladas de almeja fina (en las provincias de Huelva y Cádiz).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco debido a su alto precio y calidad, pudiéndose consumir en muchas ocasiones vivas. Es la más apreciada de las almejas, aunque no es la más común en los mercados andaluces y mercados del interior ya que se comercializa en mayor volumen la almeja japonesa, la cual presenta precios más asequibles, aunque su calidad es peor.



ALMEJA JAPONESA

ORDEN: Eulamellibranchia.

FAMILIA: Veneridae.

Ruditapes philippinarum

Adams & Reeve 1850

Tipo de Especie: Bentónica

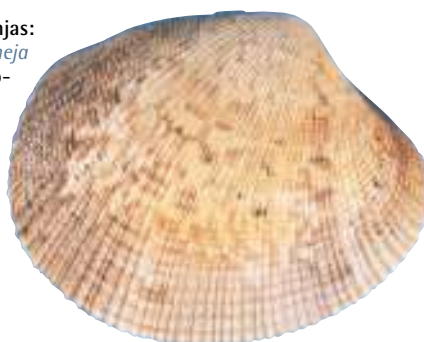
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie

Código FAO: CLJ

Código FROM: 2.3.06.04

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie es conocida como *almeja japonesa* o *almeja italiana* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja japonesa tiene la concha oval, con el lado anterior más corto, redondeado y estrecho que el posterior, que es algo truncado. La superficie externa presenta las bandas poco marcadas. La charnela tiene 3 dientes cardinales en cada valva. La lúnula es lanceolada y se encuentra poco marcada. El seno paleal es profundo y forma un ángulo en su parte anterodorsal. Los sifones están casi fusionados.

El color es variable, pero generalmente es más oscura que la almeja fina. Puede alcanzar hasta 8 cm de longitud.

HÁBITAT. Se encuentra en los fondos arenosos, fangosos o arenoso-fangosos infralitorales y de lagunas costeras. Es un buen indicador de contaminación, ya que soporta bien ambientes extremos con aguas no muy limpias.

ALIMENTACIÓN. Mediante sus sifones bombea partículas de sedimento ricas en fitoplancton y partículas detriticas que encuentran en el sustrato.

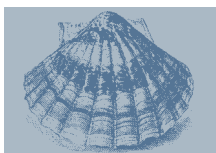
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. La gametogénesis comienza de diciembre a febrero. En el mes de junio las gónadas son sexualmente maduras y ocupan una gran parte de la masa visceral. Entre los meses de julio y octubre se realiza la expulsión de los gametos al agua circundante, la cual presenta una temperatura entre 18 y 28°C. Tras la eclosión de los huevos aparece una larva trocófora, que tras 20 días desciende al fondo y se fija en los granos de arena mediante el biso, el cual perderá cuando tenga la capacidad de poder vivir enterrada sin correr peligro de ser arrastrada por la corriente.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie proveniente de Asia, introducida en Italia en 1983 y que actualmente se encuentra de forma natural en la región suratlántica española (litoral onubense y gaditano).

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y en el marisqueo a pie. En el Río Carreras (Isla Cristina) y en la Bahía de Cádiz es donde se captura esta almeja de los bancos naturales, originados a partir de los cultivos artificiales de este bivalvo. Mediante este sistema, en 1998, se obtuvieron en Andalucía 4.600 toneladas en la fase de criadero o nursery (en la provincia de Cádiz) de almeja fina y almeja japonesa y en la fase de engorde se produjeron 49 toneladas de almeja japonesa (en las provincias de Huelva y Cádiz).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco, pudiéndose consumir en muchas ocasiones vivas y congeladas. Es la más comercializada de las almejas ya que presenta precios más asequibles, aunque su calidad es inferior a la de la almeja fina.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



ALMEJA BABOSA

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Venerupis pullastra
Montagu 1803

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie
Código FAO: CTS
Código FROM: 2.3.06.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *madrealmeja* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja babosa tiene la concha ovalada, con el lado anterior más corto, redondeado y estrecho que el posterior, que es algo truncado. Presenta en su superficie líneas concéntricas cruzadas por líneas radiales finas, las cuales están más desarrolladas en la parte posterior. El borde anterior de la región dorsal es corto, curvo e inclinado, mientras que el borde posterior es largo, recto y ligeramente inclinado. Presenta los sifones soldados, la lúnula es alargada y muestra en cada valva una charnela con tres dientes cardinales. El diente central de la valva izquierda, así como el central y posterior de la valva derecha son bifidos. El seno paleal tiene forma de U.

El color de la superficie externa es crema con tonos pardos y manchas irregulares más oscuras. El interior de las valvas es blanquecino, mostrando en ocasiones marcas de color púrpura o azulado.

Puede alcanzar hasta 8 cm de longitud, aunque la talla habitual de captura suele ser 5 cm de longitud, 3,5 cm de altura y 3 cm de espesor.

HÁBITAT. Se encuentra en fondos arenosos o fangosos del nivel infralitoral. Es una especie sensible a la falta de agua, por lo que habita en fondos más profundos que la almeja fina.

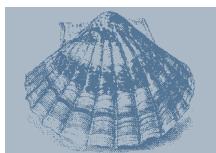
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas de materia orgánica y organismos planctónicos microscópicos que atrapa al filtrar agua mediante sus sifones.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie frecuente en todo el litoral andaluz, siendo más abundante en las costas suratlánticas.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y con ciertos utensilios utilizados en el marisqueo a pie, como las soletas, rastrillos y salabres. En el Atlántico se pescan anualmente alrededor de 3 toneladas, mientras que en el Mediterráneo no llega a los 900 kg. El puerto con mayor volumen de capturas es Huelva, con cerca del 71% de la pesca de almeja babosa en todo el litoral andaluz. Existe una estacionalidad en estas capturas, con mayor número en verano (agosto) y finales de año (diciembre).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco (vivas). Gran parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a poblaciones cercanas, mientras que los mercados del interior se abastecen mayoritariamente de otras almejas, como la almeja japonesa. Es muy poco resistente, por lo que no suele transportarse a grandes distancias.



ALMEJA CHOCHA

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Veneridae.
Venerupis rhomboides
Pennant 1777

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro, marisqueo a pie
Código FAO: TPS
Código FROM: 2.3.06.05

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *almeja chocha* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almeja chocha presenta una concha robusta, ovalada, con el lado anterior más corto que el posterior. La superficie externa muestra numerosas estrías concéntricas. Posee una lúnula lanceolada y bien marcada. La charnela tiene tres dientes cardinales en cada valva. El diente central de la valva izquierda, así como el central y posterior de la valva derecha son bífidos. El seno paleal tiene forma de U.

La coloración es muy variable, desde un color crema pálido hasta un marrón-rojizo, con manchas irregulares pardas o negruzcas. La lúnula es de color marrón oscuro o negruzco.

Puede alcanzar hasta 6 cm de longitud, aunque la talla habitual de captura suele ser de 5 cm de longitud, 3,5 cm de altura y 2,5 cm de espesor.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos y arenoso-fangosos del nivel infralitoral.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas de materia orgánica y pequeños organismos microscópicos que filtra del agua mediante sus sifones.

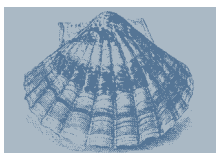
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie frecuente en el litoral surmediterráneo, capturándose en menor cantidad en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y en el marisqueo a pie. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 300 toneladas, mientras que no llegan a los 200-250 kg en el litoral suratlántico. Los puertos con mayor volumen de capturas son Estepona, Fuengirola y Marbella con el 94% de la producción total andaluza. Presenta una cierta estacionalidad, siendo los meses de marzo a mayo los que arrojan una mayor extracción de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresca. Se consume localmente, aunque parte de sus capturas pueden ser vendidas a mercados del interior de Andalucía.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



COQUINA

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Rastro, marisqueo a pie**

Código FAO: *DON*

Código FROM: *2.3.13.01*

ORDEN: Eulamellibranchia.

FAMILIA: Donacidae.

Donax trunculus

Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *coquina* en todo el litoral andaluz. En la Bahía de Cádiz también recibe el nombre de *coquina fina* o *coquina de arena* para diferenciarla de la coquina de fango.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La coquina presenta una concha alargada y algo triangular, con el lado anterior más largo y redondeado que el posterior. Esta forma tan geodinámica facilita la excavación. Su superficie externa es lisa. El borde dorsal es recto, largo y ligeramente inclinado, mientras que el ventral es convexo, algo dentado en su parte interna y paralelo al borde dorsal. La valva derecha posee 2 dientes cardinales, 2 laterales y 1 anterior; la valva izquierda tiene 2 dientes cardinales, 1 anterior y 1 lateroposterior. El ligamento está formado por una banda arqueada de color marrón oscuro. Los márgenes del sifón inhalante están festoneados con tentáculos plegados hacia dentro, cuya función es mantener fuera los granos de arena sueltos.

La coloración es variable, desde un color blanco-amarillento o parduzco hasta un color violáceo, uniforme o dispuesto en bandas concéntricas. El interior de las valvas es violeta oscuro, blanco o anaranjado. Alcanza una talla de hasta 2 cm de altura, 5 cm de longitud y 1,5 cm de espesor.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena desde los 0 m hasta los 15 m de profundidad, aunque es más abundante de los 0 a los 4 m. Habita en las playas de rompiente, retrocediendo hasta la superficie con las olas, para volver a sepultarse rápidamente con la resaca.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión gracias a sus largos sifones.

REPRODUCCIÓN. El período de puesta se produce fundamentalmente en el mes de julio, aunque el desarrollo de las gónadas comienza en abril. Alcanza la primera madurez sexual al año de vida (8-10 mm de longitud), aunque su potencial sexual es muy reducido. Se consideran adultos sexualmente maduros cuando alcanzan tallas de unos 16 mm de longitud. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque su captura en el litoral gaditano se reduce a la zona de la Bahía de Algeciras.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro y con utensilios de marisqueo a pie (daniel, taladro o salabre). Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, Fuengirola y Caleta de Vélez, con el 82% de la producción total. Los meses de marzo, abril y diciembre son los que arrojan una mayor extracción de este bivalvo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada. Se comercializa en todo el litoral andaluz y en mercados del interior. Se consume fresca (viva), no siendo destinada a la congelación ni a la transformación.

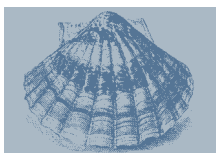
ESPECIES SEMEJANTES. Con el nombre popular de machillos, por la creencia errónea de los pescadores de que se trata de los machos de las coquinas, se venden otras tres especies del género *Donax*:

TELLERINA (*Donax semistriatus*, Poli 1795). Esta especie presenta la superficie exterior de la valva casi lisa. Los márgenes internos son crenulados ventral y posteriormente. El seno paleal no es ascendente en su parte dorsal. La coloración externa de las valvas es blanco, marrón ocre claro o violáceo con tres rayas blanquecinas. El interior es blanco, violáceo o color ocre con una raya más clara en la mitad posterior. Vive en la zona infralitoral, de los 0 a los 10 m. La talla máxima que alcanza es de 3,5 cm, aunque la talla habitual de captura no supera los 2-3 cm.

COQUINA LISA (*Donax variegatus*, Gmelin 1791). Se diferencia de la coquina porque es equivalva y los márgenes internos no son crenulados, sino que presentan un aspecto liso. Vive en la zona infralitoral, siendo una especie poco común. La talla máxima que alcanza es de 3,8 cm.

COQUINA DELICIOSA (*Donax venustus*, Poli 1795). Esta especie presenta la superficie exterior de la valva casi lisa. Los márgenes internos son crenulados sólo posteriormente. Vive en la zona infralitoral siendo una especie poco común en el litoral andaluz. La talla máxima que alcanza es de 4 cm.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



COQUINA DE FANGO

ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Scrobicularidae.
Scrobicularia plana
Da Costa 1778

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Rastro
Código FAO: CLX
Código FROM: 2.3.08.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es generalmente conocida como *coquina de fango* en todo el litoral andaluz. En la Bahía de Cádiz también recibe el nombre de *coquina de San Fernando* por ser abundante en las marismas de San Fernando.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La coquina de fango presenta una concha oval, aplanada, frágil, algo angulosa en la parte posterior y con bandas concéntricas finas y juntas. La charnela no presenta dientes laterales, sólo tiene un diente cardinal en la valva izquierda y dos dientes en la valva derecha. Posee dos sifones muy largos.

El color externo de las valvas es gris-amarillo pálido con estriás concéntricas, mientras que la superficie interna es blanquecina con reflejos nacarados. Frecuentemente el periostraco tiene el borde de color amarillento.

Puede alcanzar hasta 6,5 cm de longitud, aunque la talla más común de captura es de 4-5 cm.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en fondos arenosos, fangosos o detriticos entre los límites de la marea. Es común en estuarios y lagunas costeras.

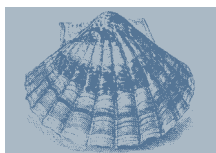
ALIMENTACIÓN. Se alimenta filtrando la materia orgánica que se encuentra en suspensión gracias a sus largos sifones.

REPRODUCCIÓN. El periodo de puesta se produce fundamentalmente en verano, aunque el desarrollo de las gónadas comienza en abril. La hembra expulsa gran cantidad de huevos que son fecundados en el agua. A partir del huevo fecundado se desarrolla una etapa larvaria (trocófora y velígera) de vida libre que termina con el descenso de la larva al fondo para originar un individuo adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro. El litoral suratlántico, sobre todo Huelva y la Bahía de Cádiz, cuenta con el mayor número de capturas, aunque éstas no se recogen en la estadística pesquera oficial.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada y se consume especialmente en Cádiz. Se comercializa en fresco (viva o cocida).



MUERGO

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Rastro, marisqueo a pie**

Código FAO: *SOI*

Código FROM: *2.3.12.01*

ORDEN: **Eulamellibranchia.**

FAMILIA: **Solenidae.**

Ensis minor

Chenu 1843

(= *E.siliqua*, Linnaeus 1758)

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es generalmente conocida en el litoral andaluz como *muergo* o *navaja*. En ocasiones recibe el nombre de *longueirón*, aunque éste suele utilizarse para la especie *Solen vagina*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El muergo presenta una concha delgada, casi rectangular, con valvas similares, rectas y con los bordes dorsal y ventral casi paralelos. La superficie de las valvas muestra finas estrias de crecimiento y un surco profundo oblicuo que se dirige desde los umbos al borde inferior, dividiendo a éstas en dos triángulos equiláteros. Los umbos están reducidos y los sifones son cortos y están casi unidos, separándose en la punta. La charnela no posee dientes laterales. Posee un pie bastante largo, lo que le permite desplazarse con rapidez dentro de sus agujeros más o menos permanentes.

La coloración exterior es blancuzca o pardo-amarillenta con numerosas bandas pardo-rosadas. El interior es color amarillo-verdoso.

La talla habitual de captura es de 2 cm de altura, 10 cm de longitud y 1,5 cm de espesor, aunque puede alcanzar hasta 17 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena desde los 0 m hasta los 5-6 m de profundidad, aunque es más abundante de los 0 a los 4 m. Se aproxima a la superficie para alimentarse pero pasa la mayor parte del tiempo en la parte más profunda y mejor protegida de su agujero.

ALIMENTACIÓN. Es una especie suspensívora, que se alimenta de la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar.

REPRODUCCIÓN. La puesta se produce fundamentalmente en primavera, generalmente desde finales de marzo hasta principios de junio. La gametogénesis comienza en septiembre y continúa en octubre y noviembre. La maduración de los gametos se inicia en enero y la emisión de éstos ocurre entre marzo y abril. El ciclo reproductor puede estar sujeto a fluctuaciones interanuales dependiendo de las condiciones ambientales. Esta especie muestra un crecimiento muy rápido, presentando las gónadas maduras con 8 meses de edad.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque su captura se restringe fundamentalmente al litoral onubense.

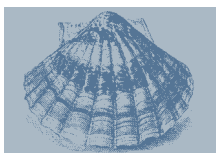
EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro, a pie (con muerguera) y mediante equipo autónomo de submarinismo (no legalizado). El puerto con mayor volumen de capturas es Isla Cristina, con el 99% de la producción total. No parece existir una estacionalidad muy marcada en las capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada, ya que presenta una textura muy fina. Se puede consumir tanto en fresco como en conserva. También se presenta en el mercado pasteurizada y envasada al vacío. La navaja que se utiliza en la industria de transformación no suele ser la especie capturada en nuestras costas, sino la navaja chilena (*Solen gaudichaudi*). Sólo una empresa conservera de Huelva se dedica a esta especie, lo que constituye el 0,01% de la producción total del sector conservero andaluz.

ESPECIES SEMEJANTES.

NAVAJA (*Ensis ensis*, Linnaeus 1758). Es fácil de distinguir por su forma curvada en los bordes dorsal y ventral. El extremo anterior es convexo y redondeado. Su coloración es variable, desde blanca a marrón clara con bandas marrón-rojizas. El interior es de color blanco o gris azulado. Puede alcanzar hasta 18 cm de longitud. Vive en fondos arenosos, donde forma galerías de hasta 50 cm de profundidad.

INVERTEBRADOS
Bivalvos



LONGUEIRÓN

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Rastro, marisqueo a pie**

Código FAO: RAE

Código FROM: 2.3.12.02

ORDEN: **Eulamellibranchia.**

FAMILIA: **Solenidae.**

Solen vagina

Linnaeus 1758

(= *S.marginatus*, Pennant 1777)

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es generalmente conocida como *longueirón* o *navaja* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El longueirón presenta la concha recta, larga, estrecha y con las valvas similares. Los bordes ventral y dorsal son casi rectos y paralelos. Las bandas de crecimiento son paralelas al borde inferior. Los umbos están situados anteriormente y terminan en un engrosamiento. La charnela tiene un diente poco marcado a cada lado. El extremo posterior está ocupado por dos sifones pequeños unidos y con bordes tentaculares.

El color de las valvas es amarillo pálido o blancuzco con finas líneas pardas y el interior es de color amarillento o amarillo-verdoso.

Puede alcanzar hasta 20 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena desde los 0 m hasta los 5-6 m de profundidad, aunque es más abundante de los 0 a los 4 m.

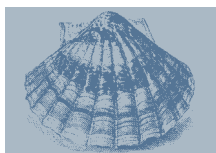
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de la materia orgánica que se encuentra en suspensión en el agua de mar.

REPRODUCCIÓN. La puesta se produce fundamentalmente en primavera, generalmente en los meses de abril y mayo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque su captura se restringe mayoritariamente al litoral onubense.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro, a pie (con muerguera) y mediante equipo autónomo de submarinismo (no legalizado). En el Atlántico se pescan aproximadamente unos 800-1.000 kg anuales de longueirones. El puerto con mayor volumen de capturas es Isla Cristina, con el 99% de la producción total andaluza. No parece existir una estacionalidad muy marcada en las capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es más basta que la de las otras especies de navajas, aunque es más común en los mercados. Se consume preferentemente en fresco.



ORDEN: Eulamellibranchia.
FAMILIA: Mactridae.
Spisula solida
Linnaeus 1767

CLICA

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Rastro

Código FAO: CLB

Código FROM: 2.3.07.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *clica* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La clica tiene la concha fuerte y gruesa, subtriangular, con el borde anterior ligeramente más convexo que el posterior. Los umbos están más o menos centrados. La superficie externa muestra una serie de líneas concéntricas. La valva derecha presenta 2 dientes cardinales pequeños, mientras que en la valva izquierda se sitúan 3 dientes cardinales (uno de ellos muy pequeño). La lúnula está muy poco marcada y el seno paleal es reniforme. La coloración externa es blanca o amarillo pálido y la superficie interna de las valvas es blanquecina. Puede llegar a medir 5 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie endobentónica que vive enterrada en la arena desde la zona infralitoral hasta los 100 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de partículas orgánicas y microorganismos que filtra del agua mediante sus sifones.

REPRODUCCIÓN. El periodo de puesta se produce fundamentalmente en los meses de verano.

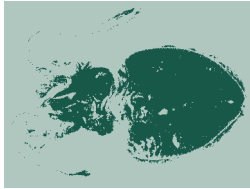
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral suratlántico andaluz.

EXTRACCIÓN. Se recoge con rastro, sobre todo en el litoral onubense.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa en fresco en las zonas donde se captura, siendo una especie bastante apreciada.

ESPECIES SEMEJANTES. Otra especie de la Familia *Mactridae* comercializada bajo el nombre de almeja lisa, almeja blanca o almeja es:

PECHINA LISA (*Mactra corallina*, Linnaeus 1758). Presenta la concha redondeada, ligeramente triangular, con un tamaño máximo de 5 cm de longitud. La superficie externa de las valvas es de color blanco con líneas radiales color crema y la superficie interna es blanca o púrpura ligeramente nacarada. La charnela presenta en la valva derecha 6 dientes (2 cardinales, 2 anteriores y 2 posterolaterales) y en la izquierda 4 (2 cardinales, 1 anterior y 1 posterolateral). Vive en los fondos arenosos del piso infralitoral y se distribuye por el Atlántico y Mediterráneo. Es una especie abundante pero no apreciada comercialmente, pues suele tener arena en su interior, lo que constituye un problema para su consumo.



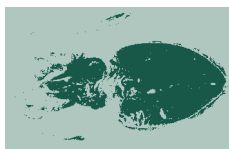
Orden Sepioidea
Orden Teuthoidea
Orden Octopoda

CLASE CEPHALOPODA



CEPALÓPODOS

INVERTEBRADOS
Cefalópodos



ORDEN: Sepioidea.
FAMILIA: Spirulidae.
Sepia officinalis
Linnaeus 1758

CHOCO

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, artes de tiro, nasa, tablilla, potera

Código FAO: CTC

Código FROM: 2.3.19.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *choco* en las costas onubenses y gaditanas. En Cádiz los ejemplares con peso superior a los 2 kg reciben el nombre de *jibia*. En las costas malagueña y almeriense le llaman *jibia*, independientemente de su peso, aunque también se denomina a los ejemplares pequeños como *chopo* o *chopito*. En general, en el litoral andaluz, también es conocido y comercializado con el nombre de *sepia*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El choco tiene un aspecto robusto, con el cuerpo aplastado dorsoventralmente. El margen dorsal del manto se proyecta sobre la cabeza formando un ángulo obtuso. El contorno del manto presenta dos expansiones laterales contráctiles en forma de aletas, que le permite una navegación pausada. La concha (sepión) está cubierta por el manto y es calcárea, presentando la superficie dorsal rugosa y los lados paralelos.

Los brazos presentan numerosas ventosas en su cara interna dispuestas en cuatro filas transversales. Muestra dos tentáculos robustos y retráctiles que terminan en una maza cuya longitud es aproximadamente 1/5 la del tentáculo. Dicha maza posee ventosas de distinto tamaño, con 5-6 filas oblicuas en la mano (la fila central posee 5-6 ventosas muy grandes). Estos tentáculos tienen una longitud tres veces la del brazo más largo. El brazo hectocotílico es el 4 izquierdo de los machos y está modificada la zona proximal, mostrando 6-7 ventosas basales de tamaño normal y a continuación 5-9 filas de ventosas muy pequeñas.

El color del dorso es muy variable, desde un pardo-amarillento hasta un marrón-grisáceo claro. Los machos adultos pueden presentar una serie de bandas claras en el manto.

Puede llegar a medir 40 cm de longitud de manto.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en la plataforma continental en fondos fangosos y arenosos cubiertos de algas o fanerógamas. En las costas andaluzas se puede encontrar desde el litoral hasta unos 200 m de profundidad. Efectúa migraciones hacia la costa para reproducirse.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de crustáceos y peces. El ataque a una presa se desencadena generalmente por estímulos visuales y la captura es muy rápida, tardando menos de 30 milisegundos. En esta especie se han distinguido tres fases en dicho proceso: atención, posicionamiento con fijación binocular y captura. Una vez capturada, la presa es llevada a la boca y troceada por las mandíbulas.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. La puesta suele tener lugar en aguas someras durante todo el año, pero sobre todo entre febrero y septiembre. La hembra alcanza la madurez sexual con 9 mm y los machos con 7 mm de longitud del manto. La hembra pone en áreas fangosas y poco revueltas entre 150 y 1.000 huevos que adhiere sobre algún objeto estable. La duración del desarrollo embrionario suele ser de unos 30-90 días y depende de la temperatura del agua. El crecimiento de los juveniles es rápido y la longevidad de unos dos años.

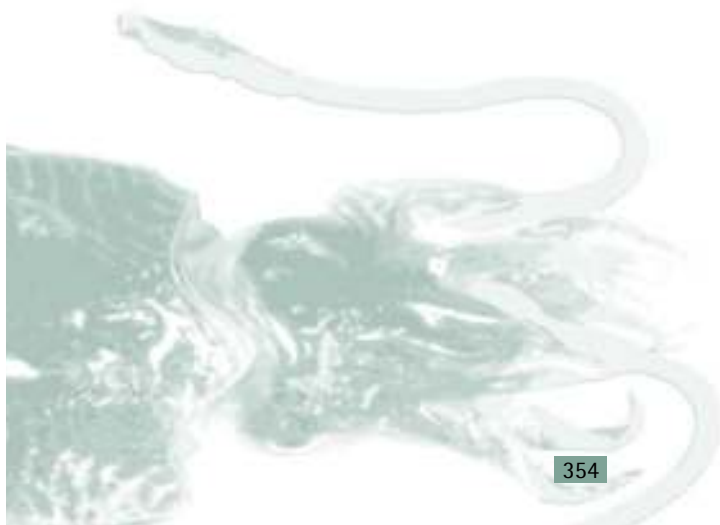
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro, nasas, tablillas y poteras. Aparecen dos especies de sepias (*Sepia officinalis* y *S.elegans*) bajo el epígrafe de choco. Estas dos especies, el choquito picudo (*Sepia orbignyana*) y las especies de los géneros *Sepiolo* y *Sepietta* (globitos) se encuentran unidas bajo la denominación estadística de jibia/chopito. Por este motivo es difícil su estimación ulterior con los datos oficiales. Respecto a los datos sobre choco, en el Atlántico se pescan anualmente alrededor de 740 toneladas, mientras que en el Mediterráneo no llegan a las 55 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, Isla Cristina, Bonanza y Estepona, con cerca del 78% de la pesca de chocos en todo el litoral andaluz. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de octubre a marzo.

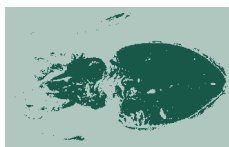
De los datos sobre capturas de jibia/chopito se deduce que los puertos con mayor extracción en Andalucía son los del litoral surmediterráneo, con cerca de 175 toneladas anuales, destacando entre ellos los de Caleta de Vélez y Málaga, con aproximadamente el 50% de la pesca de estos cefalópodos en Andalucía. La distribución de estas capturas es máxima de diciembre a marzo.

Como el resto de cefalópodos comerciales alcanza una gran importancia, siendo una alternativa a la escasez de vertebrados.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, pero se la considera de inferior calidad que la del calamar. La mayor parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a bares y restaurantes de la zona. Su carne puede comercializarse fresca (sin limpiar, entera o en trozos), congelada (limpia, entera o en trozos) o en platos preparados. En el litoral onubense el choco tiene una gran importancia comercial, siendo un plato típico el choco con habas.



INVERTEBRADOS
Cefalópodos



CHOQUITO

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, artes de tiro, nasa

Código FAO: CTL

Código FROM: 2.3.19.03

ORDEN: Sepioidea.

FAMILIA: Spirulidae.

Sepia elegans

Blainville 1827

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *choco* o *choquito* en las costas onubenses y gaditanas. En Barbate recibe el nombre de *almendra*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El choquito tiene el cuerpo aplastado dorsoventralmente y el margen dorsal del manto se proyecta sobre la cabeza formando un ángulo agudo. La concha (sepión) está cubierta por el manto, es calcárea, con la superficie dorsal lisa y dos alas en la zona posterior.

En los brazos se sitúan numerosas ventosas en su cara interna dispuestas en dos filas transversales con forma de zigzag. Presenta dos tentáculos retráctiles que terminan en una maza con ventosas de distinto tamaño. Estos tentáculos tienen una longitud cuatro veces la del brazo más largo. La longitud de la maza es aproximadamente 1/20 la del tentáculo, presentando en la mano 6-8 filas transversales de ventosas. En la primera fila del margen dorsal las ventosas son grandes, en la siguiente hay tres ventosas muy grandes y las cuatro hileras de ventosas del margen ventral son las más pequeñas. El brazo hectocotílico es el 4 izquierdo de los machos y está modificada la zona proximal, aproximadamente 2/3 de su longitud, con 4-5 ventosas basales normales, seguidas de 9-11 filas de diminutas ventosas dispuestas en zigzag.

El color del dorso es muy variable, desde un pardo-rojizo hasta un marrón-grisáceo claro.

Puede llegar a medir 9 cm de longitud dorsal.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive desde el litoral hasta 430 m de profundidad. Efectúa migraciones reproductoras estacionales y desova cerca de la costa.

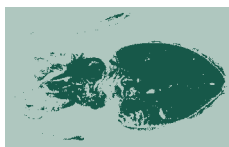
ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos y peces.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta abarca todo el año, aunque es máxima en verano y otoño. La hembra pone cerca de la costa unos 250 huevos que son depositados en el fondo, adheridos a conchas, etc. El crecimiento de los juveniles es rápido y la longevidad de este cefalópodo es de un año y medio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro y nasas. Aparecen las dos especies de sepias (*Sepia officinalis* y *S. elegans*) bajo el epigrafe de choco. Por este motivo es difícil su estimación ulterior con los datos oficiales. Respecto a los datos sobre choco en el Atlántico se pescan anualmente alrededor de 740 toneladas, mientras que en el Mediterráneo no llegan a las 55 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, Isla Cristina, Bonanza y Estepona, con cerca del 78% de la pesca de chocos en todo el litoral andaluz. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de octubre a marzo. Como el resto de cefalópodos comerciales, alcanza una gran importancia, siendo una alternativa a la escasez de vertebrados.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada. La mayor parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a bares y restaurantes de la zona.

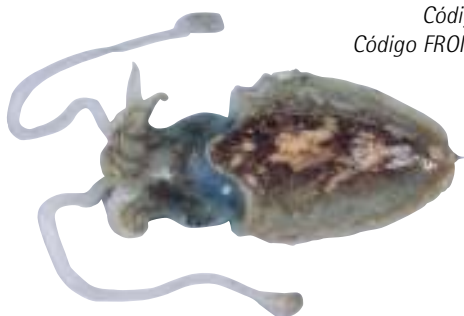


CHOQUITO PICUDO

ORDEN: Sepioidea.
FAMILIA: Spirulidae.
Sepia orbignyana
Blainville 1827

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *chopito* en las costas andaluzas.

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, artes de tiro, nasa
Código FAO: CTL
Código FROM: 2.3.19.04



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El choquito picudo tiene el cuerpo aplastado dorsoventralmente y el margen dorsal del manto se proyecta sobre la cabeza formando un ángulo agudo. En su parte más distal, en el espacio que dejan las terminaciones de las dos aletas, aparece centrada una conspicua punta, que es la manifestación externa de la correspondiente del sepión. Éste es robusto y su anchura es 1/3 de su longitud, con la superficie dorsal rosa o naranja y una hendidura longitudinal media; en la cara ventral muestra una hendidura media y dos laterales; presenta dos alas ligeramente calcificadas y unidas a una callosidad quitinosa.

Los brazos, más largos en el macho que en la hembra, poseen numerosas ventosas en su cara interna dispuestas en cuatro filas oblicuas. Posee dos tentáculos retráctiles muy delgados que terminan en una maza con ventosas de distinto tamaño dispuestas en unas 5 filas oblicuas (la central tiene 3 ventosas grandes y 2 medianas, pero más grandes que las marginales). El brazo hectocotílico es el ventral izquierdo de los machos y presenta modificada la zona proximal, aproximadamente 2/3 ó 3/4 de su longitud, con cerca de 12 ventosas agrupadas en zigzag en dos series longitudinales laterales.

El color del dorso es muy variable, desde un pardo-rojizo hasta un marrón-grisáceo claro.

Puede llegar a medir 12 cm de longitud dorsal.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en la plataforma continental y en el talud entre 50 y 450 m de profundidad. No se han observado migraciones.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos y peces.

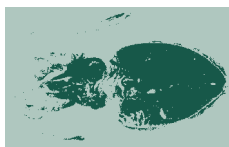
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta abarca todo el año, con una época de mayor actividad desde comienzos del verano hasta otoño. La hembra pone cerca de 400 huevos (7 y 9 mm de talla), que son depositados en el fondo, fijados a organismos (esponjas) u objetos del fondo formando racimos. Los recién nacidos miden 6 mm y alcanzan en 9 meses 3,5-4 cm a una temperatura de 10-20°C. La longevidad es de un año y medio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral, aunque las capturas en los puertos pesqueros del Mediterráneo son mayores.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro y nasas. Las tres especies de sepias y las especies del género *Sepiola* y *Sepietta* (globitos) se encuentran unidas bajo la denominación estadística de jibia/chopito. De los datos sobre capturas de jibia/chopito se concluye que los puertos con mayor extracción en Andalucía son los del litoral surmediterráneo, con cerca de 175 toneladas anuales, destacando entre ellos los de Caleta de Vélez y Málaga, con aproximadamente el 50% de la pesca de estos cefalópodos. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de diciembre a marzo. Como el resto de cefalópodos comerciales alcanza una gran importancia, siendo una alternativa a la escasez de vertebrados.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada. La mayor parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a bares y restaurantes de la zona.

INVERTEBRADOS
Cefalópodos



ORDEN: Sepioidea.
FAMILIA: Sepiolidae.
Sepioloide sepioid
Leach 1817

GLOBITO

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre, enmalle, artes de tiro, nasa**

Código FAO: *CTL*

Código FROM: *2.3.20.01*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *chopito* o *chopito pareja* en el litoral surmediterráneo. En las costas del litoral atlántico recibe el nombre de *castañuela* o *castañita*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El globito tiene el cuerpo corto y en forma de copa, con la banda de unión entre la cabeza y el manto de un 35 a un 50% la anchura de la cabeza. Tiene dos aletas laterales redondeadas. Presenta dos órganos luminosos situados sobre la superficie anterior de la bolsa de la tinta, los cuales no están unidos entre sí. El sepión es grande en forma de barco.

Los brazos son cortos, con ventosas en los ápices de los brazos ventrales que se disponen en 4-8 filas. Los tentáculos son largos con 8 filas transversales de ventosas en las mazas tentaculares, de las cuales las proximales de las 2 filas dorsales son mayores que el resto. El brazo hectocotílico posee ventosas no muy grandes y en su base se sitúa un órgano copulatorio especial, mientras que las hembras tienen bolsa copulatoria con una evaginación pequeña en el lado derecho de la cavidad paleal.

La coloración es rojiza en los ejemplares vivos mientras que en los muertos es blanco sucio.

Alcanza 2,5 cm de longitud dorsal del manto.

HÁBITAT. Es una especie epibentónica que vive desde el litoral hasta aproximadamente 450 m de profundidad en fondos arenosos y fangosos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta en el Mediterráneo occidental se extiende desde marzo hasta noviembre y se realiza durante la noche. Los huevos tienen aproximadamente 6 mm de diámetro y la talla del juvenil varía entre 3,5 y 4,2 mm. La longevidad es de 9-12 meses.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral, aunque es más abundante en las pesquerías del surmediterráneo, sobre todo las situadas en la parte más occidental (Málaga).

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle, artes de tiro y nasas. Los datos sobre volumen y estacionalidad de las capturas de esta especie aparecen reflejados en el apartado de extracción del choquito picudo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada. La mayor parte de las capturas se consumen localmente o se distribuyen a bares y restaurantes de la zona.

ESPECIES SEMEJANTES:

GLOBITO (*Sepiolo atlantica*, Orbigny 1840). Se diferencia del globito en que el brazo hectocotilizado presenta 4 ventosas grandes, 2 pequeñas, 4 grandes, 3-4 medianas y el resto pequeñas (combinación más frecuente). La bolsa copulatoria de las hembras es grande, sin evaginación en el lado derecho. Su distribución es atlántica, siendo relativamente común en las lonjas onubenses y gaditanas occidentales. Es una especie epibentónica que se encuentra desde el litoral hasta unos 100 m de profundidad, en fondos arenosos o fangosos. Alcanza 2,5 cm de longitud dorsal del manto. Esta especie es conocida como castañuela o castañita.

GLOBITO COMÚN (*Sepietta oweniana*, Orbigny 1840). Se diferencia de las especies del género *Sepiolo* por no presentar órganos luminosos anejos a la bolsa de tinta. Es una especie bentónica que vive en fondos blandos entre 50 y 600 m de profundidad. Alcanza 5 cm de longitud dorsal del manto. Se distribuye por todo el litoral andaluz. Es confundida con el resto de especies descritas, por lo que adopta los nombres de chopito o castañita. Tiene cierto interés comercial.

GLOBITO ROBUSTO (*Rossia macrosoma*, Delle Chiaje 1830). La principal característica que diferencia a esta especie con las del género *Sepiolo* y *Sepietta* es que el borde dorsal del manto no está fusionado a la cabeza. Los brazos presentan 2 o 4 filas de ventosas y el macho tiene ambos brazos dorsales hectocotilizados. Se distribuye a lo largo de toda la costa andaluza, prefiriendo fondos arenosos y fangosos entre 30 y 600 m de profundidad. Tiene cierto interés comercial, vendiéndose bajo el nombre de castañita (litoral atlántico) o chopito (litoral surmediterráneo).



Sepiolo atlantica, Orbigny 1840

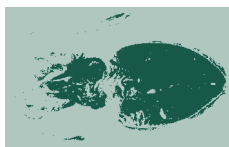


Sepietta oweniana, Orbigny 1840



Rossia macrosoma, Delle Chiaje 1830

INVERTEBRADOS
Cefalópodos



ORDEN: Teuthoidea.
FAMILIA: Loliginidae.
Loligo vulgaris
Lamarck 1798

CALAMAR

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, potera

Código FAO: SQC

Código FROM: 2.3.21.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *calamar* en todo el litoral andaluz. Los ejemplares de mediano-pequeño tamaño reciben el nombre de *chipirón* y los juveniles (6-8 cm) son llamados *puntillas* o *puntillitas*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El calamar tiene apariencia romboidal con dos partes muy bien diferenciadas: el manto y la cabeza con los brazos y tentáculos. Tiene dos aletas laterales que en los adultos suponen el 65-70% de la longitud del manto. Presenta dos filas de ventosas muy pequeñas en cada extremo de la membrana bucal. La concha dorsal interna, llamada pluma, es córnea y no calcificada. La boca está situada en la parte anterior y rodeada por brazos y tentáculos. Tiene un fuerte pico quitinoso adaptado para la trituración de las presas.

Los brazos, en número de 8, son de longitud variable, aproximadamente la mitad que la del manto. Los tentáculos, tres o cuatro veces más largos que los brazos, presentan 4 filas transversales de ventosas en las mazas tentaculares, de las cuales las dos filas medias muestran 6 ventosas centrales más grandes. El brazo hectocotílico, que es el brazo ventral izquierdo, presenta 1/3 ó 1/4 del brazo modificado.

La coloración es rosada, casi transparente, con moteado pardo, blanco sucio y opaco una vez muerto. Es una especie mimética con el fondo en el que vive, variando su color como reacción a estímulos diversos. Los machos adultos presentan pequeñas manchas coloreadas en los bordes de la parte anterior del manto. Los machos alcanzan 55 cm de longitud dorsal del manto y las hembras 34 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive desde la superficie hasta 550 m de profundidad formando bancos densos, aunque es más abundante entre 20 y 200 m. Se encuentra en aguas templadas con un rango de salinidad entre 30 y 36‰. Presenta migraciones verticales y horizontales con fines reproductores y tróficos.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos, peces y otros cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. Los machos maduran a unos 15 cm de talla y las hembras a unos 17 cm (11 y 12-13 meses de edad respectivamente). El periodo de puesta abarca todo el año, aunque los periodos de mayor actividad tienen lugar entre marzo y julio. La puesta se realiza en fondos no muy profundos (20-40 m), adhiriendo unas cápsulas digitiformes, de 60 a 160 mm de longitud, que contienen los huevos (aproximadamente 90). El tamaño de estos huevos es de unos 2,2x1,6 mm. El recién nacido mide entre 2 y 3 mm de longitud dorsal del manto. La longevidad es de 12-16 meses, existiendo una gran mortalidad de adultos una vez realizada la puesta.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y potera. En el litoral suratlántico se pescan anualmente alrededor de 430 toneladas, mientras que en el Mediterráneo no llegan a las 170 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, El Puerto de Santa María, Bonanza y Caleta de Vélez, con cerca del 82% de la pesca de calamar en todo el litoral andaluz. La distribución de estas capturas es bastante homogénea a lo largo del año, con mayor número de septiembre a marzo.

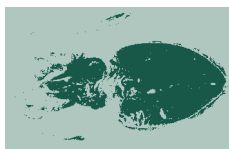
COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Cuando son pequeños (entre 6-8 cm, puntillitas) alcanzan precios desorbitados, comercializándose en el apartado de varios, pues, normalmente no se pescan más de 2-3 kg por marea. Cuando son adultos, o de tallas mayores de 15 cm, suelen venderse revueltos junto a los calamariques picudos (género *Alloteuthis*). Se comercializa en fresco. El calamar congelado suele pertenecer a otras especies importadas como el calamar patagónico (*L.patagonica*) y el calamar de Boston (*L.pealei*). En ocasiones estas especies se venden como calamar fresco, pero son productos descongelados. Las conservas de calamar no suelen fabricarse con el calamar común sino con otras especies de cefalópodos, como las potas (*Todarodes sagittatus* y *Todaropsis eblanae*), con las cuales suelen también prepararse anillas de calamar.

ESPECIES SEMEJANTES.

CALAMAR VETEADO (*Loligo forbesi*, Steenstrup 1856). Se diferencia del calamar en que la mano de la maza tentacular presenta 4 filas transversales de ventosas, siendo las de las filas centrales algo mayores (una vez y media aproximadamente) que las marginales. Es una especie nectobentónica que vive desde la superficie hasta 400 m de profundidad. Alcanza tamaños de hasta 60 cm el macho y 37 cm las hembras, aunque la talla promedio se encuentra en 20,5-35 cm para los machos y 19-28,5 cm para las hembras. Se distribuye por el Mediterráneo y Atlántico y su interés comercial es alto.



INVERTEBRADOS
Cefalópodos

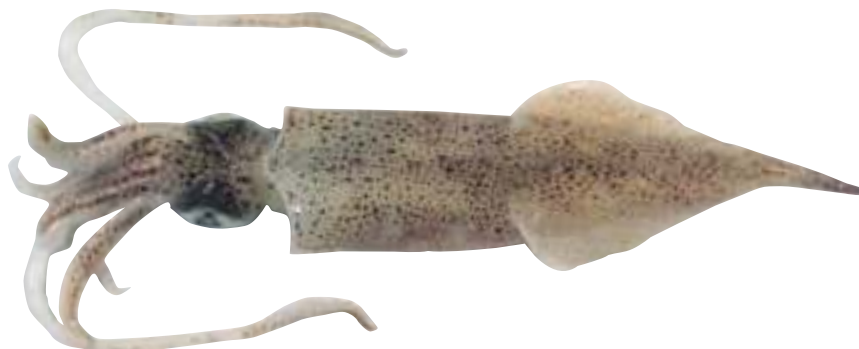


CALAMARÍN PICUDO

ORDEN: Teuthoidea.
FAMILIA: Loliginidae.
Alloteuthis subulata
Lamarck 1798

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, potera
Código FAO: SQZ
Código FROM: 2.3.21.04

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *punta* (Isla Cristina, Huelva), *puntillita* (en el resto del litoral onubense y litoral gaditano), *chopo* (Málaga) o *calamarín* (en algunos puertos del litoral surmediterráneo).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El calamarín picudo tiene el manto en forma de flecha, aguzándose en la parte posterior formando una cola siempre superior a 6 mm de longitud, siendo muy larga en los machos adultos (2-6 cm). Las aletas son cordiformes y suelen ser entre un 52 y un 70% de la longitud del manto. Los extremos de la membrana bucal están desprovistos de ventosas. Carece de órganos luminosos sobre la bolsa de la tinta.

Los tentáculos no sobrepasan la parte posterior del manto. La maza tentacular es estrecha con 4 filas transversales de ventosas. El brazo hectocotílico de los machos es el cuarto izquierdo y presenta 13-16 ventosas y 2 filas de papilas delgadas en el ápice.

La coloración del cuerpo es rojiza transparente en los ejemplares vivos y blanca o gris pálida con manchas amarillo-parduzcas una vez capturados.

Alcanza hasta 20 cm de longitud dorsal del manto.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive desde la superficie hasta 500 m de profundidad en fondos arenosos o fangosos. Efectúa migraciones reproductoras hacia la costa.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos y peces de pequeño tamaño.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. Las hembras maduran con 5 y 6 cm, mientras que los machos son más precoces. El período de puesta abarca todo el año, existiendo varias cohortes. Los huevos están incluidos en unas cápsulas ovaladas de 2-4 cm de longitud que se adhieren a diferentes objetos del sustrato. Tras 2-3 semanas se produce la eclosión y los recién nacidos miden entre 1,5 y 2,2 mm de la longitud dorsal del manto. Primero son pelágicos, pero 15-30 días después pasan a llevar la vida de adulto. La longevidad es de 1 a 2 años, muriendo normalmente después de la cópula.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral, aunque es más abundante en las pesquerías del litoral onubense.



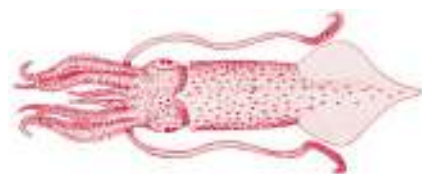


EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y potera. Como puntillitas se comercializan los juveniles de calamar y esta especie. Se pescan anualmente alrededor de 60 toneladas en el litoral andaluz. Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, Isla Cristina y Motril, con cerca del 95% total andaluz. Presenta cierta estacionalidad, con máximos de mayo a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Los ejemplares de pequeño tamaño se venden junto a juveniles de calamar alcanzando precios elevados, comercializándose en el apartado de varios. Los ejemplares medianos y grandes suelen venderse revueltos junto a los calamares. Se comercializa en fresco, siendo una especie muy consumida en el litoral andaluz en bares y restaurantes locales.

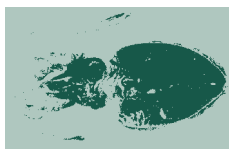
ESPECIES SEMEJANTES.

CALAMARÍN MENOR (*Alloteuthis media*, Linnaeus 1758). Esta especie es muy difícil de diferenciar del calamarín picudo, aunque es un poco más pequeña (12 cm de longitud dorsal del manto). La cabeza es más estrecha que el manto y las aletas cordiformes suelen ocupar del 45 al 52% de la longitud del manto. Los tentáculos suelen sobrepasar la parte posterior del manto. El macho presenta el cuarto brazo ventral hectocotilizado, con 10-12 ventosas de tamaño medio y 2 filas de papilas gruesas cerca del ápice. Vive en fondos arenosos y fangosos entre 20 y 200 m de profundidad. Se distribuye fundamentalmente por el litoral surmediterráneo. Es una especie de interés comercial, al ser vendidas las dos especies de calamariques bajo la misma denominación.



Alloteuthis media, Linnaeus 1758

INVERTEBRADOS
Cefalópodos



POTA VOLADORA

Tipo de Especie: **Nectobentónica**
Tipo de Artes: **Arrastre, potera, nasa**

Código FAO: **SQM**

Código FROM: **2.3.22.03**

ORDEN: Teuthoidea.
FAMILIA: Ommastrephidae.
Illex coindetii
Vérany 1839

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *volaor*, *voladó* o *volaó*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La pota voladora presenta el cuerpo alargado y la cabeza deprimida y separada del manto. La anchura del manto es 17-25% de su longitud (puede ser mayor en las hembras maduras). Las aletas son romboidales y su anchura varía entre 45-60% de la longitud del manto. La impresión sifonal no presenta foveola ni bolsas laterales.

Los brazos 2 y 3 muestran una serie de ventosas que están engrandecidas en los machos. Los tentáculos son más cortos que el cuerpo, con 8 filas de pequeñas ventosas en la maza tentacular. La hectocotilización afecta tanto al brazo ventral derecho como al izquierdo, pero nunca los dos a la vez. La porción transformada ocupa entre el 25-33% de la longitud del brazo, presentando lamelas en vez de ventosas en la parte apical.

El color del cuerpo en los ejemplares vivos es rosado transparente con numerosas motas púrpuras oscuras. Una vez muertos muestran un color blanquecino sucio.

Alcanza 37 cm de longitud dorsal del manto, siendo tallas comunes 26 cm en las hembras y 22 cm en los machos.

HÁBITAT. Es una especie oceánica y nerítica que vive desde la superficie hasta 1.100 m de profundidad, siendo común entre 100 y 400 m. Efectúa movimientos diarios verticales, permaneciendo cerca del fondo durante el día y moviéndose en la columna de agua durante la noche. También realiza importantes desplazamientos horizontales y se localiza en aguas profundas durante el invierno y en someras durante el verano. Forma grandes cardúmenes.

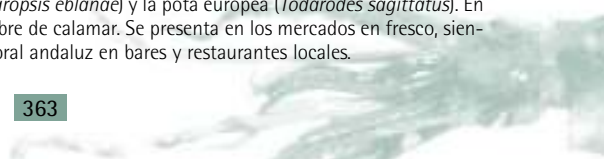
ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos, peces pelágicos de pequeño tamaño y, en menor cantidad, cefalópodos. La composición de la dieta varía según el área geográfica, estación del año, tamaño y maduración de los individuos.

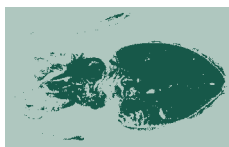
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. Las hembras maduran a los 15-16 cm, mientras que los machos son más precoces, madurando a los 12-12,5 cm. El período de puesta abarca todo el año, aunque se distinguen dos etapas de mayor actividad: la primavera y el otoño. La hembra pone entre 50.000-100.000 huevos de 1-2 mm de diámetro. La longevidad es de 1,5 a 2 años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en las costas del Mediterráneo occidental y suratlántico, pero su presencia es más abundante en las lonjas del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera y nasas desde finales de verano a final de año, aunque hay un máximo en el mes de abril y otro en los meses de noviembre y diciembre. El Puerto de Santa María, Conil de la Frontera, Tarifa, Barbate, Algeciras y Caleta de Vélez son los puertos con un mayor volumen de capturas (entre 300-400 toneladas anuales, cerca del 94% del total andaluz).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Esta especie es vendida junto a otras especies de la Familia Ommastrephidae, como la pota costera (*Todaropsis eblanae*) y la pota europea (*Todarodes sagittatus*). En ocasiones puede comercializarse bajo el nombre de calamar. Se presenta en los mercados en fresco, siendo una especie bastante consumida en el litoral andaluz en bares y restaurantes locales.





POTA COSTERA

ORDEN: Teuthoidea.
FAMILIA: Ommastrephidae.
Todaropsis eblanae
Ball 1841

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, potera, nasa
Código FAO: OMZ
Código FROM: 2.3.22.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *potá* o *potón* (ejemplares grandes).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La pota costera presenta el cuerpo más corto y rechoncho. La cabeza, ancha y robusta, está separada del manto y posee 4 pliegues nucales. La anchura del manto es 33-35% de su longitud. Las aletas son romboidales y anchas (75-85% de la longitud del manto). La impresión sifonal no presenta foveola ni bolsas laterales.

Los tentáculos son más cortos que el cuerpo, con 4 filas longitudinales de pequeñas ventosas en la maza tentacular. La hectocotilización afecta tanto al brazo ventral derecho como al izquierdo, pero nunca los dos a la vez. El extremo distal del brazo derecho del par ventral es el único que muestra papilas copulatorias. El color del cuerpo en los ejemplares vivos es rosado transparente con numerosas motas púrpuras oscuras. Una vez muertos muestran un color blanquecino sucio.

Las hembras alcanzan 27 cm de longitud dorsal del manto y los machos 16 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive entre 20 y 700 m de profundidad, generalmente asociada a fondos arenosos y fangosos entre temperaturas de 9° a 18°C.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos, peces de pequeño tamaño y cefalópodos.

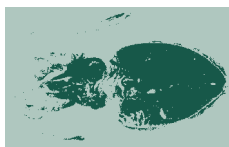
REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. Las hembras maduran a los 18 cm, mientras que los machos son más precoces, madurando a los 12 cm. El período de puesta en el Mediterráneo abarca de marzo hasta noviembre, con un máximo en el verano. En el Atlántico tiene un período prolongado de freza con un máximo a finales de la primavera y verano. La hembra pone entre 5.000-10.000 huevos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en las costas del Mediterráneo y Atlántico, pero su presencia es mayor en las lonjas del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera y nasas desde marzo a agosto fundamentalmente. Huelva, Bonanza, Algeciras y Málaga son los puertos con mayor volumen de capturas (aproximadamente 440 toneladas anuales, cerca del 73% del total andaluz).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Esta especie es vendida junto a otras especies de la Familia *Ommastrephidae*, como el volador (*Illex coindetii*) y la pota europea (*Todarodes sagittatus*). Se comercializa en fresco, siendo una especie bastante consumida en el litoral andaluz en bares y restaurantes locales.

INVERTEBRADOS
Cefalópodos



POTA EUROPEA

ORDEN: Teuthoidea.
FAMILIA: Ommastrephidae.
Todarodes sagittatus
Lamarck 1798

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, potera, nasa
Código FAO: SQE
Código FROM: 2.3.22.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *pota* o *potón* (ejemplares grandes) en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La pota europea presenta el cuerpo alargado, la cabeza posee 2 pliegues nucales y está separada del manto. Las aletas son romboidales. La impresión sifonal presenta foveola pero no tiene bolsas laterales.

Los brazos muestran una serie de anillos quitinosos con un diente central grande y triangular, 4-5 dientes puntiagudos a cada lado y el resto es liso. Los tentáculos son más cortos que el cuerpo, con 4 filas longitudinales de pequeñas ventosas en la maza tentacular. La hectocotilización afecta tanto al brazo ventral derecho como al izquierdo, pero nunca los dos a la vez.

El color del cuerpo en los ejemplares vivos es rosado transparente con numerosas motas púrpuras oscuras. Una vez muertos muestran un color blanquecino sucio.

Alcanza 75 cm de longitud dorsal del manto, pero generalmente mide alrededor de 30-40 cm.

HÁBITAT. Es una especie nerítica y oceánica que se encuentra desde la superficie hasta los 2.500 m de profundidad, aunque generalmente vive sobre el talud continental. Efectúa movimientos diarios verticales, permaneciendo cerca del fondo durante el día y de la superficie durante la noche. También realiza importantes desplazamientos horizontales y forma grandes cardúmenes.

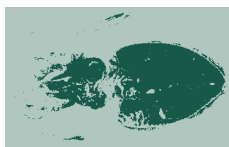
ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos (eufausiáceos y anfípodos), peces de pequeño tamaño y cefalópodos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. Las hembras maduran a los 36 cm, mientras que los machos son más precoces, madurando a los 22 cm. El período de puesta abarca de septiembre a noviembre en el Mediterráneo y en primavera en el Atlántico. La hembra pone entre 12.000-15.000 huevos. Su longevidad es de un año a un año y medio.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se localiza en las costas del Mediterráneo y Atlántico, pero su presencia es mayor en las lonjas del surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera y nasas. Los datos sobre volumen y estacionalidad de las capturas quedan reflejados en el apartado de extracción de la pota costera.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Esta especie es vendida junto a otras especies de la Familia *Ommastrephidae*, como la pota voladora y la pota costera. Se comercializa en fresco, siendo una especie bastante consumida en el litoral andaluz en bares y restaurantes locales.



ORDEN: Octopoda.
FAMILIA: Octopodidae.
Octopus vulgaris
Cuvier 1797

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie recibe el nombre de *pulpo* o *pulpo roquero* en todo el litoral andaluz.

PULPO

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, potera, nasa, alcatruz,
marisqueo a pie, tablillas
Código FAO: OCC
Código FROM: 2.3.23.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pulpo tiene el cuerpo consistente, musculoso, pero nunca gelatinoso o translúcido y está cubierto por una piel rugosa. Los ojos son grandes y están muy desarrollados, teniendo la más alta capacidad visual de los invertebrados. La concha interna es muy rudimentaria y posee una rádula con el diente raquídeo multicúspide y los laterales unicúspides.

Presenta ocho brazos, varias veces más largos que el manto, con dos filas de ventosas sésiles. Son robustos en la base y están unidos por una membrana. Los brazos laterales son más largos y el primer par es ligeramente más corto que el resto. En los adultos, especialmente en los machos, las ventosas 15 a 17 del segundo y tercer par de brazos son mayores que las demás. El macho posee el tercer brazo derecho hectocotilizado, alcanzando una longitud mucho mayor que la del brazo opuesto.

Su color es variable según el ambiente en el que viva y según el estado en el que se encuentre. Predominan los tonos grisáceos, amarillentos, pardos y verduscos en el dorso, mientras que el vientre suele ser blanquecino. Presenta cuatro manchas blancas: dos entre los ojos y otras dos debajo de la primera papila dorsal.

Alcanza 40 cm de longitud dorsal de manto y 160 cm de longitud total, aunque no suele sobrepasar los 23 cm de manto.

INVERTEBRADOS Cefalópodos

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive desde la costa hasta el borde de la plataforma continental (200 m aproximadamente) en hábitats muy diversos (fondos rocosos, arenosos). Los límites de temperatura varían entre 7-33°C y los de salinidad entre 32-40‰. Se han observado desplazamientos migratorios estacionales hacia la costa en el período de reproducción y también hacia zonas más profundas en el período de crecimiento de los juveniles. Son territoriales.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de poliquetos, crustáceos, moluscos y peces. Se ha observado canibalismo. Es presa de numerosos animales, desde aves marinas hasta cetáceos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta en el Mediterráneo abarca desde marzo hasta octubre. La hembra pone entre 100.000 y 400.000 huevos pequeños (2,5x1 mm), que adhiere a oquedades rocosas u otros sustratos, y cuida de la puesta hasta su eclosión. La duración del desarrollo embrionario depende de la temperatura (20-25 días a 25°C, 125 días a 13°C). Tras la eclosión los juveniles miden 2 mm del manto y son planctónicos. Después de 30-40 días, con tallas de 6-7 mm, se vuelven bentónicos. Su crecimiento es muy rápido, alcanzando un peso entre 2,5 y 4,5 kg en un año. No suele vivir más de dos años.

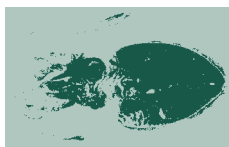
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera, nasas, alcatruz, tablillas y en el marisqueo a pie. Aparecen las tres especies de pulpo (*Octopus vulgaris*, *Eledone cirrhosa*, *E. moschata*) en el mismo apartado estadístico y es difícil la estimación específica ulterior con los datos oficiales. Los puertos con mayor volumen de capturas en el litoral suratlántico son Huelva, Isla Cristina, El Puerto de Santa María y Conil de la Frontera; en el Mediterráneo son Estepona, Fuengirola, Málaga, Caleta de Vélez y Motril. Se pesca todo el año y en todos los caladeros, llegando incluso a ser vital su captura para poder salvar las mareas en épocas del año con temporales o escasez de otros pescados de interés comercial.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada. Se puede comercializar fresco (cocido y sin cocer), congelado (cocido, crudo), en conserva y en platos preparados. En algunas zonas se deja secar al sol para luego consumirlo frito. Los pulpos más pequeños se utilizan en la industria de transformación. Su demanda es muy alta por lo que se distribuye fácilmente y en gran cantidad a otros mercados como Galicia, Madrid y Barcelona.

Por sus características especiales y su fácil aclimatación a la vida en cautividad son muy utilizados en estudios de fisiología y comportamiento.





PULPO BLANCO

ORDEN: Octopoda.
FAMILIA: Octopodidae.
Eledone cirrhosa
Lamarck 1798

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, potera, nasa, alcatruz

Código FAO: OCM
Código FROM: 2.3.23.03

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie recibe el nombre de *pulpo* o *pulpo cabezón* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pulpo blanco tiene el cuerpo consistente, musculoso, pero nunca gelatinoso o translúcido y la piel del manto, cabeza y brazos está finamente granulada. El dorso está separado del vientre por una cresta cutánea periférica lateral en el manto, el cual es redondeado y ancho. Los ojos son grandes y tienen una papila supraocular. La concha interna es muy rudimentaria y posee una rádula con el diente raquídeo multicúspide y los laterales unicúspides.

Presenta ocho brazos, no muy largos y subiguales, con una fila de ventosas sésiles. Las ventosas distales de los brazos de los machos adultos están modificadas formando una línea de papilas. El macho posee el tercer brazo derecho hectocotilizado y es menor que su opuesto.

El color del dorso varía del rojo anaranjado al amarillo castaño, mientras que el vientre suele ser blanquecino. Alcanza 16 cm de longitud dorsal de manto.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive entre 10 y 770 m de profundidad, pero es más abundante entre 60 y 120 m. Parece existir una distribución batimétrica por sexos. Se han observado desplazamientos migratorios de origen reproductor.

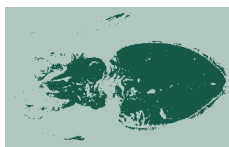
ALIMENTACIÓN. Se alimenta de una gran variedad de crustáceos y en menor medida de ofiuras, moluscos y peces. Emplea unas 30 horas a 10°C en digerir los alimentos. Se ha observado canibalismo.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta en el Mediterráneo abarca desde marzo hasta agosto. Los machos suelen madurar antes que las hembras a tamaños diferentes. La hembra pone entre 5.500-9.000 huevos pequeños (7,5x2,5 mm) que adhiere a oquedades rocosas u otros sustratos. La puesta suele durar entre 10-15 días. La duración del desarrollo embrionario suele ser de unos 100 días con temperaturas superiores a 16°C. Tras la eclosión los juveniles miden 3 mm y entran a formar parte del plancton durante un período breve de tiempo.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera, nasas y alcatruz. Los datos sobre este apartado se recogen en la extracción del pulpo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. No es una especie tan importante económicamente, pero alcanza valores altos en las descargas. Antes no eran apreciados, pero con la caída de la población de pulpo (*Octopus vulgaris*) son llevados a la venta por los pescadores. Se puede comercializar fresco (cocido y sin cocer), congelado (cocido), en conserva y en platos preparados.



PULPO ALMIZCLADO

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre, potera, nasa, alcatruz**

Código FAO: **OCM**

Código FROM: **2.3.23.02**

ORDEN: Octopoda.

FAMILIA: Octopodidae.

Eledone moschata

Lamarck 1798

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *pulpo* o *pulpo de fango*. En algunos puntos del litoral malagueño (Caleta de Vélez) recibe el nombre de *cafetera* y en algunos puertos del Mediterráneo (Marbella, La Atunara) se le conoce como *hediondo* o *jediondo*, por su olor característico.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El pulpo almizclado tiene el manto ovalado y ancho, con la piel lisa en la cara ventral y ligeramente granulada en la dorsal. La concha interna es muy rudimentaria y posee una rádula con el diente raquídeo multicúspide y los laterales unicúspides.

Presenta ocho brazos de longitud parecida, con una sola fila de ventosas. Las ventosas apicales en los machos adultos están transformadas en dos líneas paralelas de papilas o laminillas transversales aplanadas, que se unen en el ápice. El macho posee el tercer brazo derecho hectocotilizado y es más corto que el opuesto.

El color del cuerpo es pardo-grisáceo con manchas dorsales castaño oscuro o negras. Tiene un olor a almizcle, no sólo su cuerpo sino también la tinta que expulsa.

Alcanza 14 cm de longitud dorsal de manto.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos arenosos o fangosos entre 15 y 350 m de profundidad, a temperaturas comprendidas entre 12 y 23°C. Parece que efectúa migraciones verticales y horizontales de origen trófico y reproductor.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta fundamentalmente de crustáceos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual. El período de puesta abarca desde enero hasta junio. Los machos suelen madurar antes que las hembras a tamaños diferentes. La hembra pone entre 100-500 huevos (12-16 mm de longitud y 4,5 mm de diámetro) que adhiere a objetos del fondo o al sustrato. La duración del desarrollo embrionario suele ser de unos 6 meses con temperaturas entre 10-15°C. Tras la eclosión los juveniles miden 10-12 mm y son bentónicos. La duración de la vida de esta especie suele ser de unos dos años.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral surmediterráneo, habiendo sido citada sólo en el Golfo de Cádiz en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, potera, nasas y alcatruz. Los datos sobre este apartado se recogen en la extracción del pulpo *Octopus vulgaris*.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. No es una especie tan importante económicamente como las anteriores, pero alcanza valores altos en las descargas. Se puede comercializar fresco (cocido y sin cocer), congelado (cocido), en conserva y en platos preparados.



Orden Errantia
Orden Sedentaria

CLASE POLYCHAETA



POLIQUETOS, GUSANAS

INVERTEBRADOS
Poliquetos, gusanos



ORDEN: Errantia.
FAMILIA: Nereidae.
Nereis diversicolor
O.F. Müller 1771

ALMIÑOCA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: WOR
Código FROM: 2.4.01.06

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *almiñooca*, *miñooca* o *albiñooca* en el litoral suratlántico (costas gaditana y onubense). Se comercializa bajo el nombre de *norte*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La almiñooca presenta el cuerpo alargado y típicamente segmentado, con 2 antenas, 4 pares de cirros tentaculares, 2 palpos gruesos y 4 ojos. La probóscide cuando está evaginada presenta 2 mandíbulas potentes con 5-8 dientes y grupos de dientes libres.

Los parápodos son bifurcados y muestra todas las sedas agrupadas. Tiene de 90-120 segmentos.

La coloración del cuerpo es muy variable, siendo el más frecuente el color amarillento-verdoso con tonos rojos o anaranjados. Posee una esperanza de vida corta, de 1 a 3 años.

Puede alcanzar hasta 12 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en el fango enterrada en galerías tapizadas por barro endurecido cerca de la línea de agua. Tolerancia salinidades bajas y se adapta a la vida en aguas salobres y esteros. Posee un comportamiento territorial.

ALIMENTACIÓN. Es una especie omnívora y se alimenta de algas, otros invertebrados y hasta de detritos orgánicos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. Alcanza la madurez sexual en 10 meses y el reclutamiento se produce durante un largo tiempo con un pico a finales de la primavera y otro a finales de otoño. Los huevos se liberan por la rotura de la pared corporal y la hembra casi siempre muere después de la freza. Las larvas son bentónicas y permanecen en el tubo parental o sobre la superficie del sustrato. Se alimentan durante dos meses del mucus del tubo parental y, posteriormente, se vuelven activas. Cuando alcanzan unos 4 mm construyen sus propias galerías y se comportan como adultos.

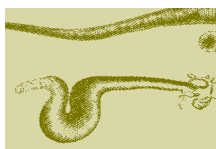
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, aunque sólo se captura en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge a pie con unos útiles de marisqueo llamados palines. En la provincia de Huelva se captura en las Marismas del Odiel, entre el Río Guadiana y el Río Carreras (Isla Cristina), en el Canal del Burro (Punta Umbría) y en el Río Piedras (El Rompido, Cartaya); en la provincia de Cádiz se recoge en el Río San Pedro (Puerto Real), en la Bahía de Cádiz y en el Río Guadalete. Existe, en general, una fuerte presión de este tipo de marisqueo, el cual no tiene una regulación en lo que se refiere a tallas mínimas y cupo de capturas. Es uno de los gusanos más apreciados para la pesca recreativa, por lo que se conceden pocas licencias para su extracción en la zona del Golfo de Cádiz. La mejor época para recogerlos es entre los meses de mayo y junio durante las mareas vivas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se utiliza para cebo y también se emplea como alimento en acuicultura. Alcanza un alto precio en el mercado, dependiendo de la oferta y la demanda.

ESPECIES SEMEJANTES.

GUSANA (*Nephtys hombergii*, Savigny 1818). Posee una esperanza de vida más larga y es un depredador muy voraz. Excava su agujero en zonas intermareales y sale de éste para alimentarse en periodos de pleamar. El color del cuerpo es nacarado y presenta las branquias rojas.



GUSANA DE CANUTILLO

ORDEN: Errantia.
FAMILIA: Eunicidae.
Diopatra neapolitana
Delle Chiaje 1841

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: WOR

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *gusana de canutillo* en el litoral suratlántico (costas gaditana y onubense).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gusana de canutillo presenta un tubo membranoso con el extremo anterior doblado y abocinado. Suele estar cubierto por fragmentos de conchas, algas y otros restos orgánicos que el gusano recoge y coloca con sus mandíbulas. Es probable que esta ornamentación tenga una función críptica y ayude a localizar presas y evitar posibles depredadores al transmitir al animal las perturbaciones que ocurren en el agua circundante.

Se desplaza dentro del tubo con movimientos peristálticos. Los parápodos están reducidos y cuentan con setas uncinadas para afianzarse al tubo. Los segmentos del cuerpo se diferencian por regiones.

El color del cuerpo es amarillento con tonos verde-azulados. Los parápodos tienen manchas blancas y las branquias son rojas con líneas espirales verdes.

Puede alcanzar hasta 15-50 cm de longitud.

HÁBITAT. Construye un grueso tubo membranoso en los fondos arenosos o arenoso-fangosos de las zonas litorales.

ALIMENTACIÓN. Sus presas habituales son pequeños invertebrados, incluso otros poliquetos. Utiliza a modo de escondrijo su tubo en forma de caperuzas. Los quimiorreceptores perciben de modo constante las señales químicas presentes en la corriente ventilatoria del tubo y cuando detectan la presencia de una presa el gusano asoma y atrapa a la víctima con su complejo aparato de dientes faríngeos, sujetándola con los parápodos anteriores engrosados. También se alimenta de animales muertos, algas, detritos orgánicos y pequeños organismos, por ejemplo, foraminíferos, vecinos al tubo o adheridos a él.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. Las gónadas son masas de gametos en desarrollo que surgen como proyecciones o hinchazones del peritoneo en diversas partes de algunos segmentos. Libera los huevos en el agua circundante, de modo que éstos se vuelven planctónicos. La primera larva que aparece, trocófora, sufre diversas metamorfosis antes de transformarse en adulto.

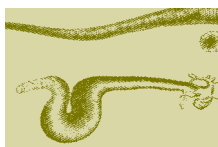
DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, aunque sólo se captura en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge a pie con unos útiles de marisqueo llamados palines. En la provincia de Huelva se captura en las Marismas del Odiel, entre el Río Guadiana y el Río Carreras (Isla Cristina) y en el Río Piedras (El Rompido, Cartaya); en la provincia de Cádiz se recoge en el Río San Pedro (Puerto Real), en la Bahía de Cádiz y en Sancti Petri (San Fernando).

Existe, en general, una fuerte presión de este tipo de marisqueo, el cual no tiene una regulación en lo que se refiere a tallas mínimas y cupo de capturas. En la Bahía de Cádiz es frecuente la presencia de pequeñas tallas, lo cual significaría, si se sigue produciendo, que la zona está sobreexplotada.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se utiliza para cebo y también se emplea como alimento en acuicultura.

INVERTEBRADOS
Poliquetos, gusanas



GUSANA DE SANGRE

ORDEN: Errantia.
FAMILIA: Eunicidae.
Marphysa sanguinea
Montagu 1815

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Marisqueo a pie**
Código FAO: *WOR*

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *gusana de sangre* o *gusana de poza* y se comercializa bajo el nombre de *rosca* o *roscabeta*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gusana de sangre es un poliqueto que presenta 5 antenas pequeñas y carece de cirros tentaculares. Muestra cerca de 300 segmentos provistos de quetas y posee branquias entre los parapodos 12-15 al 35 aproximadamente.

El color del cuerpo es gris-rosado o gris oscuro. Puede llegar a medir hasta 30-60 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en grietas de rocas y entre algas cerca de la costa.

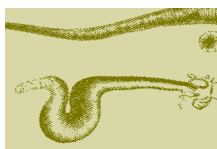
ALIMENTACIÓN. Es una especie omnívora y se alimenta de algas, otros invertebrados y hasta de detritos orgánicos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. Libera los huevos en el agua circundante, de modo que éstos se vuelven planctónicos.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, aunque sólo se captura en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge a pie con unos útiles de marisqueo llamados palines. Se captura en fondos blandos, sobre todo en la Bahía de Cádiz, Sancti Petri (San Fernando) y en el Río San Pedro (Puerto Real).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se utiliza para cebo y también se emplea como alimento en acuicultura.



ORDEN: Sedentaria.
FAMILIA: Arenicolidae.
Arenicola marina
Linnaeus 1758

GUSANA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: WOR

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *gusana* o *bobo* en el litoral suratlántico (costas gaditana y onubense).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gusana presenta un cuerpo alargado y rechoncho, cuyo extremo anterior carece de apéndices. Tiende a haber una diferenciación del tronco en regiones bien definidas, como resultado de variaciones en los parápodos y de la presencia de trece pares de branquias, aunque el extremo posterior carece de ellas. El prostomio está trilobulado. Muestra sedas capilares en la parte dorsal y ganchos en la región ventral.

El color del cuerpo varía del rosa al negro verdoso, con las branquias de color rojo intenso.

Puede llegar a medir hasta 15 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos fangosos o arenoso-fangosos de las aguas superficiales, dentro de un agujero en forma de L cuya parte vertical desemboca en la superficie.

ALIMENTACIÓN. La cabeza del gusano se dirige hacia la porción horizontal ciega del agujero, donde el animal ingiere arena continuamente por medio de sus proboscis sencilla. El contenido orgánico de la arena se ve enriquecido por el plancton del agua respirada. A intervalos cíclicos, el gusano retrocede hasta la superficie para defecar los restos minerales (deyecciones).

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica. Las gónadas son masas de gametos en desarrollo que surgen como proyecciones o hinchazones del peritoneo en diversas partes de algunos segmentos. Libera los huevos en el agua circundante, de modo que éstos se vuelven planctónicos. La primera larva que aparece, trocófora, sufre diversas metamorfosis antes de transformarse en adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, aunque sólo se captura en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se recoge a pie con unos útiles de marisqueo llamados soletas y rastrillos. En la provincia de Huelva se captura en las Marismas del Odiel, entre el Río Guadiana y el Río Carreras (Isla Cristina) y en el Río Piedras (El Rompido, Cartaya); en la provincia de Cádiz se recoge en el Río San Pedro (Puerto Real), en la Bahía de Cádiz y en Sancti Petri (San Fernando).

Existe, en general, una fuerte presión de este tipo de marisqueo, el cual no tiene una regulación en lo que se refiere a tallas mínimas y cupo de capturas. En la Bahía de Cádiz es frecuente la presencia de pequeñas tallas, lo cual significaría, si se sigue produciendo, que la zona está sobreexplotada.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se utiliza para cebo y también se emplea como alimento en acuicultura.

CLASE MALACOSTRACA



Orden Stomatopoda
Orden Decapoda



LANGOSTINOS, CANGREJOS Y AFINES

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



ORDEN: Stomatopoda.
FAMILIA: Squillidae.
Squilla mantis
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *galera* en todo el litoral andaluz.

GALERA OCELADA

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre, marisqueo a pie

Código FAO: MTS

Código FROM: 2.2.17.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La galera ocelada presenta el cuerpo alargado y aplastado dorsoventralmente. El caparazón tiene forma de escudo, con un pequeño rostro romo que no sobresale mucho de los agudos ángulos anterolaterales. La superficie del caparazón presenta varias quillas longitudinales. Los ojos son grandes y con pedúnculos arqueados. Las antenúlas son moderadamente grandes y trirrámicas, mientras que las antenas son planas, anchas y bordeadas de numerosos filamentos cortos.

El primer par de pereiópodos es delgado y quebradizo, mientras que el segundo par está muy desarrollado, formando una tenaza espinosa con cinco espinas y un extremo curvado y afilado. Los tres siguientes pares de patas son de forma parecida y los tres últimos tienen una rama interna en forma de cincel, con función locomotora.

El abdomen está bien desarrollado, ensanchándose hacia la parte posterior y mostrando varias quillas longitudinales en sus primeros segmentos.

La coloración del cuerpo es amarillenta o rosada algo translúcida, con un par de manchas redondas negras bordeadas de un anillo claro en la porción dorsal del telson.

Puede llegar a medir hasta 25 cm de longitud, aunque su talla más común se sitúa cerca de los 15 cm.

HÁBITAT. Vive en fondos blandos entre los 50-60 m de profundidad. Construye galerías en forma de U donde se esconde durante el día.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta fundamentalmente de crustáceos, peces, poliquetos y moluscos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual: los machos se distinguen de las hembras por sus órganos copuladores situados en la base del tercer par de pereiópodos. Cuando las hembras muestran un color blanco en los esternitos del tercer segmento torácico comienza el periodo reproductor, el cual se produce en primavera. La hembra deposita los huevos en forma de masa gelatinosa entre sus maxilípedos, moviéndolos constantemente para oxigenarlos y eliminar los posibles parásitos. Las larvas se localizan en el plancton de junio a noviembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral, aunque es en la zona suratlántica donde se pesca en mayor volumen.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y en el marisqueo a pie (con bombas). Se capturan anualmente en el litoral suratlántico cerca de 45 toneladas, mientras que en el litoral surmediterráneo la pesca es muy escasa, apenas 300 kg anuales. Los puertos de Huelva y Bonanza son los que presentan una mayor extracción de esta especie (97% del total andaluz), con un máximo en los meses de noviembre a diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Las galeras se suelen vender vivas para su consumo en fresco. Son más estimadas en el litoral atlántico andaluz que en el mediterráneo. Su consumo es muy popular en Sanlúcar de Barrameda, Chipiona y otros puertos de Cádiz y Huelva. Es muy estimada la carne de las denominadas "galeras llenas" o "con coral", es decir, aquellas que presentan las gónadas llenas de huevos durante el periodo reproductor. La galera con arroz es un plato típico del litoral onubense.



CARABINERO

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Arrastre**

Código FAO: **SSH**

Código FROM: **2.2.01.01**

ORDEN: Decapoda.

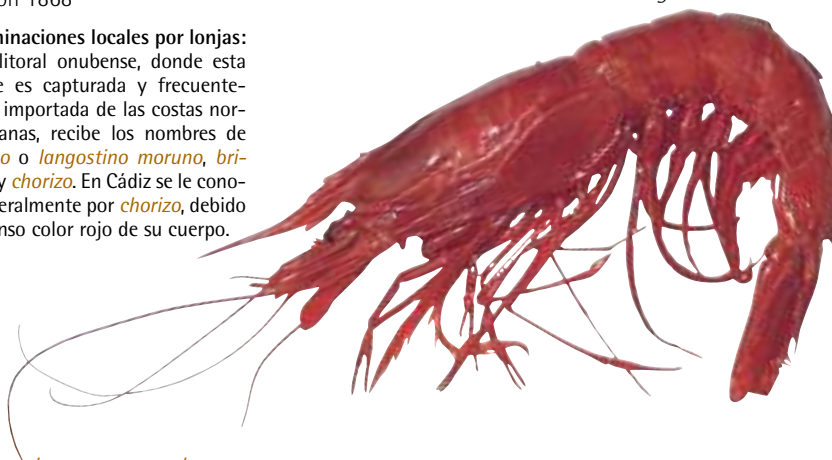
FAMILIA: Aristeidae.

Plesiopenaeus edwardsianus

Johnson 1868

Denominaciones locales por lonjas:

En el litoral onubense, donde esta especie es capturada y frecuentemente importada de las costas norteafricanas, recibe los nombres de *moruno* o *langostino moruno*, *brillante* y *chorizo*. En Cádiz se le conoce generalmente por *chorizo*, debido al intenso color rojo de su cuerpo.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El carabinero tiene el cuerpo comprimido lateralmente y se caracteriza por presentar un rostro largo, convexo en su base y dirigido un poco hacia arriba. La zona basal del borde superior del rostro está provista de tres dientes, presentando el resto del rostro liso. El cefalotórax muestra dos carenas laterales que le dan un aspecto rugoso. Las antenas y antenúlas son largas, casi tres veces la longitud del cuerpo.

El segundo par de patas tiene unas pequeñas pinzas, mientras que el resto de patas marchadoras son estrechas y delgadas.

El abdomen es alargado, simétrico y recubierto por placas aquilladas que presentan una espina terminal grande, a excepción de las últimas que poseen espinas laterales. El telson es estrecho, alargado y termina en punta.

El color del cuerpo es rojo oscuro. Puede alcanzar hasta 30 cm, aunque los ejemplares capturados no suelen sobrepasar los 23 cm de longitud.

HÁBITAT. Vive en fondos fangosos y fangoarenosos del talud superior, al menos entre 220 y 1.400 m, aunque es más abundante entre 400 y 900 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora, aunque también se alimenta de pequeños organismos bentónicos.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y la fecundación es interna. La hembra deposita los huevos en el fondo, los cuales tras la eclosión pasan por diversas fases larvarias hasta alcanzar el estado de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es común en todo el litoral andaluz, aunque es en la zona surmediterránea donde el volumen de pesca es mayor.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, obteniéndose anualmente cerca de 220 toneladas. En el litoral suratlántico se capturan anualmente cerca de 70 toneladas, mientras que en el litoral surmediterráneo sobrepasan las 140 toneladas. Huelva, El Puerto de Santa María, Málaga y Motril son los puertos pesqueros que presentan una mayor extracción de esta especie (53% del total andaluz), con un máximo en los meses de noviembre a diciembre y de abril a junio.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es de buena calidad, siendo un crustáceo muy apreciado en los mercados del interior como Madrid y Barcelona. Su demanda es alta y la mayor parte del producto procede mayoritariamente de aguas norteafricanas (Mauritania y Marruecos) desde donde se importa congelado.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



GAMBA ROSADA

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Aristeidae.
Aristeus antennatus
Risso 1816

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre

Código FAO: ARA

Código FROM: 2.2.01.02

Denominaciones locales por lonjas: En el Mediterráneo andaluz, especialmente en la costa almeriense, esta especie se comercializa con el nombre de *gamba roja*, *gamba alistada*, *alistao rayao*, *chorizo blanco* o *gambón* al igual que el langostino moruno.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gamba rosada es de gran tamaño comparada con el resto de gambas que se comercializan. El rostro está dirigido hacia arriba y tiene una longitud aproximada a la del pereión. Su superficie es lisa a excepción de tres dientes en la base del borde superior y una quilla que tiene a cada lado. Existe un claro dimorfismo sexual en el rostro: en los machos es corto y con tres dientes, mientras que en las hembras es muy largo, termina en punta y la parte distal carece de dientes. Los machos que no han alcanzado la madurez sexual tienen, como las hembras, un rostro largo.

El abdomen presenta una cresta en los segmentos quinto y sexto, que sólo es posterior en los segmentos tercero y cuarto y todos ellos muestran una pequeña espina terminal propia de la especie. El telson termina en punta, es largo, fino y comprimido lateralmente. El cuarto y quinto par de pereiópodos son largos y delgados y los dactilos de los tres primeros pares de patas son mayores que la palma.

El color del cuerpo es rojo-rosado o rojo-anaranjado vivo con un tono azulado en el cefalotórax.

Puede llegar a alcanzar una talla de 23 cm, presentando los machos una longitud de caparazón de 54 mm y las hembras de 76 mm. Las tallas pequeñas tienen 4 mudas por año, mientras que los de tallas mayores de 2 a 3 mudas anuales.

HÁBITAT. Es un crustáceo de profundidad que en la región andaluza escasea hasta la provincia de Almería. En esta zona, donde los fondos profundos están surcados de cañones y el talud cae muy cerca de la costa, sobrevive esta especie en profundidades de hasta 1.400 m. Prefiere fondos arenosos entre los 200 y 250 m. Parece que efectúa migraciones verticales de origen trófico, pasando de los 150 m durante la noche a más de 800 m por el día.



ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora, aunque también se alimenta de pequeños organismos bentónicos (poliquetos, equinodermos, otros decápodos y pequeños bivalvos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción comienza en primavera (abril), tiene su máximo en verano (cuando la mayoría de las hembras alcanzan la madurez sexual) y termina en otoño (octubre y noviembre). Se diferencian cuatro estadios en la maduración de los ovarios de las hembras: ovarios blancos o translúcidos (hembras inmaduras o estadio 1 de hembras adultas); ovarios de color rosado (estadio 2), ovarios de color lila (estadio 3), y en el máximo desarrollo de las gónadas los ovarios presentan un color morado oscuro (estadio 4). Se realizan hasta tres puestas por período reproductor y hembra. Las larvas son pelágicas y su crecimiento está influido por la temperatura de las capas superficiales del agua y por el alimento disponible.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie relativamente común en todo el litoral surmediterráneo, siendo en los puertos pesqueros almerienses objeto de importantes pesquerías.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. En el puerto de Garrucha y Almería hay una especialización total en la captura de gambas. Se realiza a profundidades que oscilan entre los 350 y 420 m, a través de los cañones del talud. Por esta actividad la flota de estos puertos es la que más potencia desarrolla de toda la región surmediterránea. También en Motril y en Málaga se aventuran a la captura de la gamba roja o alisada, pero los datos reflejados en la estadística oficial pertenecen a desembarcos del área de Marruecos. Las capturas se distribuyen a lo largo de todo el año, con un máximo en los últimos meses del año y en los meses de verano, coincidiendo con una mayor demanda de gambas.

Esta pesquería se ve influenciada por repentinas fluctuaciones que hacen que se convierta en un recurso ocasional, debido a movimientos de los bancos tanto en profundidad como distribución. Durante la primavera, los cardúmenes se concentran a mayor profundidad, alrededor de los 450 m, para situarse entre 350-400 m durante el verano y el otoño. Estos máximos de desplazamiento coinciden con el período reproductor. Desde finales de otoño y durante el invierno se acercan a la costa, pescándose entre 250 y 400 m obteniéndose, en general, menores capturas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Puede comercializarse fresca o congelada. Aunque su captura presenta fuertes fluctuaciones, su demanda es grande y su precio en lonja es alto, sobre todo en el período navideño. Una pequeña parte se consume localmente, pero la mayoría de las capturas se exportan a Barcelona y otras ciudades del Mediterráneo.



LANGOSTINO MORUNO

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Aristeidae.
Aristaeomorpha foliacea
Risso 1827

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre

Código FAO: ARI

Código FROM: 2.2.01.03

Denominaciones locales por lonjas: En el Mediterráneo andaluz, especialmente en la costa almeriense, esta especie se comercializa con el nombre de *carabinero*, *chorizo*, *chorizo negro*, *gamba roja*, *gambón* o *langostino moruno*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El langostino moruno presenta una morfología parecida a la del carabinero, aunque se puede diferenciar de éste por presentar el caparazón liso y por su menor talla. Existe un claro dimorfismo sexual en el rostro: en los machos es corto, mientras que en las hembras y machos inmaduros es largo y dirigido hacia arriba. En la base muestra cinco dientes de los cuales los dos primeros son postorbitarios, posteriormente en la superficie dorsal del rostro se reparten seis pequeños dientes. En los machos adultos estos dientes sólo se presentan en su porción basal. Tiene dos antenas muy largas y los apéndices torácicos son también muy largos y estrechos.

El abdomen presenta una cresta dorsal de los segmentos tercero al sexto. Los tres primeros pares de patas marchadoras terminan en pequeñas pinzas. El telson termina en punta y posee cuatro pares de espinas en su mitad apical.

El color del cuerpo es rojo intenso. Los machos pueden llegar a alcanzar una longitud de caparazón (incluido el rostro) de 3,9-5,1 cm y las hembras y machos inmaduros de 5,7-7,2 cm de longitud.

HÁBITAT. Es un crustáceo de profundidad que en la región andaluza escasea hasta la provincia de Almería. En esta zona, donde los fondos profundos están surcados de cañones y el talud cae muy cerca de la costa, sobrevive esta especie en profundidades de hasta 1.400 m. Prefiere fondos arenosos entre los 200 y 800 m. Parece que efectúa migraciones verticales de origen trófico, pasando de los 123-165 m durante la noche a más de 600 m por el día. Parece existir una correlación entre el tamaño y la profundidad, con una mayor presencia de individuos de mayor longitud en aguas más profundas.

ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora, aunque también se alimenta de pequeños organismos bentónicos (sobre todo otros crustáceos, entre los que destacan los eufausiáceos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción comienza en primavera (mayo), tiene su máximo en verano (julio y agosto) y termina en otoño (septiembre). Se diferencian cuatro estadios en la maduración de los ovarios de las hembras, siendo en un principio de color grisáceo, aumentando la intensidad del color en las estadios más avanzados hasta alcanzar el color negro típico de las hembras que presentan el máximo desarrollo de las gónadas (estadio 4).

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie relativamente común en todo el litoral surmediterráneo, siendo en los puertos pesqueros almerienses objeto de importantes pesquerías.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. La extracción de esta especie muestra un patrón muy similar al descrito para la gamba rosada.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Puede comercializarse fresco o congelado. En ocasiones se confunde con el carabinero, aunque alcanza precios más bajos en el mercado. Una pequeña parte se exporta a Barcelona y otras ciudades del Mediterráneo, pero la mayoría de las capturas se consumen localmente.



GAMBA BLANCA

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Penaeidae.
Parapenaeus longirostris
Lucas 1846

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre

Código FAO: DPS

Código FROM: 2.2.02.01

Denominaciones locales por lonjas: Generalmente se conoce a esta especie en todo el litoral andaluz como *gamba*, *gamba blanca* o *gamba de Padrón* (Huelva, ejemplares de gran tamaño).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La gamba blanca tiene el cuerpo alargado y aplanado lateralmente. El cefalotórax presenta una sutura postorbitaria y tiene tres espinas en su parte anterior. El rostro posee en su parte distal una curvatura hacia arriba, sobrepasando el pedúnculo antenular, y en el dorso un número variable de dientes (generalmente 8). Los ojos son grandes pero están aplanados dorsalmente. Los flagelos antenulares son largos y de longitud equivalente al pereión.

Los últimos tres segmentos del abdomen muestran una cresta dorsal y una serie de espinas posteriores que son características de la especie. El telson finaliza en tres grandes dientes afilados y fijos. En los machos son características unas expansiones que sobresalen en el primer par de pleópodos llamadas petasmas.

El color del cuerpo es anaranjado, siendo más rojizo en la zona del rostro. Su caparazón es transparente por lo que la región gástrica se observa de color violeta y en las hembras los ovarios se ven de color verdusco. En el abdomen se presentan dos manchas laterales de color naranja intenso.

La longitud máxima que alcanza es de 16 cm en los machos y de 19 cm en las hembras.

HÁBITAT. Vive en fondos de arena fangosa a una profundidad media entre 90 y 250 m, aunque puede encontrarse hasta los 700 m. Realiza migraciones verticales relacionadas con los ritmos lunares y solares.

ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora, aunque también se alimenta de pequeños organismos bentónicos (poliquetos, crustáceos y moluscos).

REPRODUCCIÓN. La reproducción se produce en otoño e invierno. La talla de primera madurez sexual la alcanzan los machos a los 10 cm y las hembras a los 11 cm de longitud.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque desde hace 15 años han disminuido las capturas, sobre todo en la zona surmediterránea.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre un total de 3.300 toneladas anuales de gambas (*Aristeus antennatus*, *Aristaeomorpha foliacea* y *Parapenaeus longirostris*) proveniente de los caladeros marroquíes. Los puertos de Huelva, Isla Cristina, El Puerto de Santa María y Algeciras capturan el 71% de las gambas de esta región. Otros puertos importantes en la extracción de estas especies son Ayamonte, Bonanza, Málaga y Almería. Se pescan todo el año, aunque son más abundantes en los meses de noviembre a diciembre, abril y en los meses de julio y agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada y se consume tanto fresca como congelada. En fresco, su precio en lonja es alto, especialmente durante las Navidades. La gamba blanca, tanto la capturada en nuestras costas como la proveniente de Marruecos, se consume abundantemente en los mercados andaluces de Huelva, Sevilla y Cádiz, distribuyéndose a otros mercados del interior.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



LANGOSTINO

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Penaeidae.
Penaeus (Melicertus) kerathurus
Forskäl 1775

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle, nasa
Código FAO: TGS
Código FROM: 2.2.02.02

Denominaciones locales por lonjas: Se conoce a esta especie como *langostino* en todo el litoral andaluz. En Garrucha también recibe el nombre de *caramoño* y en Huelva el de *langostino de la Bahía*



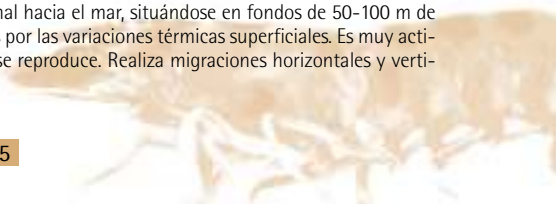
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El langostino tiene el cuerpo comprimido lateralmente y el cefalotórax es liso con una cresta y un surco que se disponen dorsalmente hasta el borde posterior. También presenta una serie de crestas en los laterales del caparazón que caracterizan a la especie. El rostro es corto, con 8-13 dientes en su parte dorsal y un diente subapical en el borde inferior.

En los tres últimos segmentos del abdomen existe una quilla dorsal, que en el sexto segmento termina en una espina. Los dos primeros pereiópodos poseen dos espinas, una en la base y otra en la coxa, mientras que el tercer par de pereiópodos presenta una sola espina sobre la base. El telson muestra 3 pares de espinas móviles.

Presenta cierto dimorfismo sexual en la coloración del cuerpo: las hembras son verdusco-amarillentas o gris-amarillentas con algunas bandas transversales de color verde oscuro y los machos son más claros con una serie de bandas longitudinales rosadas en el abdomen. Ambos sexos tienen el telson de color azul con una línea roja en el borde distal.

Puede alcanzar una longitud de hasta 23 cm, aunque los machos son más pequeños.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que se encuentra en aguas poco profundas (5-40 m fundamentalmente). Prefiere los fondos fangosos durante la época de reproducción y el resto del año se localiza en fondos arenosos ricos en restos vegetales. Durante los estadios post-larval y juvenil prefiere zonas de baja salinidad como los estuarios, donde la comida es más abundante. Presenta un mecanismo muy eficiente de osmoregulación que le permite expulsar el agua en medios hipohalinos y los iones en los hiperhalinos. Este complejo sistema de osmoregulación es afectado negativamente por la temperatura, lo que provoca que se produzcan migraciones durante el período invernal hacia el mar, situándose en fondos de 50-100 m de profundidad, donde las aguas están menos influidas por las variaciones térmicas superficiales. Es muy activo durante la noche, que es cuando se alimenta y se reproduce. Realiza migraciones horizontales y verticales hacia la costa durante el período reproductor.



ALIMENTACIÓN. La dieta del langostino varía según la disponibilidad estacional de las presas bentónicas de las que se alimenta, especialmente crustáceos, poliquetos y moluscos. Entre las especies ocasionales se encuentran varias especies de foraminíferos, nemátodos, ofiuroideos y algas. La dieta de los juveniles consiste en misidáceos, los cuales son abundantes en aguas salobres.

REPRODUCCIÓN. La reproducción depende de la temperatura del agua. La maduración de las gónadas comienza en primavera y principios del verano. Las hembras alcanzan la primera madurez sexual con 12 cm de longitud. La fecundación ocurre en aguas poco profundas (10-30 m). La puesta queda depositada en grupos sobre el fondo. Los huevos miden entre 0,2-0,3 mm de diámetro y eclosionan 14 días después. Presenta 3 estadios larvarios: larva nauplius que se alimenta de las propias reservas de vitelo del huevo; larva zoea que se alimenta de fitoplancton presente en aguas salobres y larva mysis que se alimenta fundamentalmente de zooplancton. Los estadios post-larvarios crecen en aguas salobres hasta que se alcanza el estado de adulto, el cual se trasladará a fondos arenosos más profundos y alejados de la costa.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque se captura casi exclusivamente en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre, enmalle y nasas, con un total de 450 toneladas anuales de langostinos en el litoral suratlántico. Los puertos de Huelva, El Puerto de Santa María y Bonanza capturan el 77% del total andaluz. Otros puertos importantes en la extracción de esta especie son Isla Cristina y Chipiona. Se pesca todo el año, aunque es más abundante en los meses de abril a junio y de noviembre a enero, que es cuando mayor demanda existe de este crustáceo.

El langostino ha pasado de ser un artículo de lujo a un producto de consumo habitual debido al desarrollo del cultivo integral de este producto, sobre todo del langostino japonés (*Penaeus japonicus*, Bate 1888), ya que la especie *P.kerathurus* presenta ciertos problemas en su cultivo. Con este sistema se producen en Andalucía más de 20 toneladas anuales (Cádiz y Huelva), lo cual incide positivamente en el futuro de esta especie, muy esquilada en zonas de nuestra costa. Por otra parte, la producción de alevines es muy elevada, con más de 5.500 toneladas anuales.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es excelente y muy apreciada. Se consume tanto en fresco como congelado. El langostino autóctono puede alcanzar precios muy altos en lonja, sobre todo en el período navideño. Una parte de las capturas se consumen localmente, pero la mayoría se distribuye a mercados del interior.

Debido a la gran demanda de este producto, no sólo se comercializa como langostino la especie *P.japonicus* procedente del cultivo, sino también otras especies originarias del sur, este y oeste de África, América central y Sudamérica, Asia y Turquía. Las especies presentes en nuestro mercado, sobre todo en congelado, son: el langostino ecuatorial (*P.vannamei*), el langostino blanco (*P.indicus*), el langostino marfil (*P.latisulcatus*), el langostino tigre gigante o langostino jumbo (*P.monodon*), el langostino tigre verde (*P.semisulcatus*), el gambón argentino (*Hymenopenaeus muelleris*) y el gambón de Mozambique (*Metapenaeus monoceros*).



INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Palaemonidae.
Palaemon serratus
Pennant 1777

CAMARÓN

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Nasas, redes camaroneras
Código FAO: CPR
Código FROM: 2.2.04.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie suele recibir el nombre de *camarón* en el litoral andaluz. También puede comercializarse con el nombre de *quisquilla*, nombre que en Andalucía también recibe la especie *Crangon crangon*. En las marismas de Huelva y Cádiz se le conoce como *camarón rayao* o *camarón de porreo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El camarón presenta el cuerpo largo y comprimido lateralmente. El rostro es largo y está dirigido hacia arriba en su parte central. Posee 7 dientes en el borde superior, el primero de los cuales es postorbital, y de 4-6 dientes en el borde ventral.

El primer par de pereiópodos termina en una pequeña pinza y el segundo par, mucho más largo, en una pinza mayor y más robusta. Ambas patas están adaptadas a la alimentación. Los tres últimos pereiópodos terminan en una uña y son más cortos que el segundo par de patas y se encuentran adaptados a la locomoción. El abdomen muestra el sexto segmento de diferente longitud que el quinto. El telson es alargado con dos pares de espinas dorsales, dos apicales y numerosas sedas plumosas.

El cuerpo es transparente con bandas transversales y líneas de puntos oscuros en el abdomen. El cefalotórax es de color marrón oscuro con bandas longitudinales y oblicuas más oscuras.

Puede alcanzar hasta 11 cm de longitud, aunque la talla más habitual de captura oscila entre 5 y 8 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que se encuentra en aguas poco profundas (0-10 m fundamentalmente). Prefiere los fondos infralitorales rocosos cubiertos de algas y fanerógamas, permaneciendo oculto durante el día en grietas y oquedades de las rocas. Realiza migraciones horizontales y verticales, desplazándose al sur en verano y hacia el norte y a menor profundidad en invierno.

ALIMENTACIÓN. La dieta del camarón es detritívora, aunque secundariamente puede alimentarse de pequeños invertebrados bentónicos. Las larvas se alimentan de zooplancton.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar 4-5 veces al año, fundamentalmente en enero, marzo, mayo, agosto y diciembre. La hembra pone un total de 2.000-4.000 huevos que transporta bajo su abdomen hasta el momento de la eclosión.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en todo el litoral andaluz, aunque se captura en mayor volumen en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas y redes camaroneras. Hay un apartado estadístico para camarones y otro para quisquillas en el que se mezclan gran cantidad de especies de distintos géneros y familias: *Palaemon*,



Palaemonetes, Pasiphaea, Sicyona, Plesionika y Processa. En muchas ocasiones se designa con el nombre de quisquilla a las gambas blancas rotas o deterioradas. Se capturan anualmente unas 100 toneladas de camarones y 200 toneladas de quisquillas, siendo los puertos de Motril, Almería y Garrucha los más importantes en esta pesquería, con un total de 223 toneladas anuales (73% del total andaluz). Otros puertos importantes en la pesca de esta gran variedad de especies son Huelva, Caleta de Vélez y Fuengirola. Los desembarcos de camarón se producen con regularidad a lo largo de todo el año, produciéndose un ligero aumento en los meses de agosto a enero.

En Andalucía, más concretamente en la provincia de Sevilla, existen instalaciones de engorde de camarón mediante cultivo integral. Se producen con este sistema más de 160 toneladas anuales, lo cual incide positivamente en el futuro de esta especie, muy esquilada en zonas de nuestra costa.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es un crustáceo muy apreciado. Se comercializa en la mayoría de los casos fresco, cocido y en menor medida congelado. Su consumo es básicamente local, aunque parte de las capturas se destinan a mercados del interior. Se utiliza también como cebo.

ESPECIES SEMEJANTES. Bajo la denominación de camarón, quisquilla, perico (litoral onubense) y ganchillo (litoral malagueño) se comercializan numerosos crustáceos en los diferentes puertos de desembarco andaluces:

CAMARÓN DE PIEDRA (*Sicyonia carinata*, Brünnich 1768). El rostro es corto y dirigido hacia arriba. Los dientes rostrales se prolongan sobre el borde dorsal del caparazón, situándose cuatro en posición postorbital. Entre los dientes rostrales es frecuente encontrar densos mechones de seda. Los segmentos abdominales están quillados. El telson acaba en punta con una espina a cada lado. La coloración es parda con bandas. Puede alcanzar hasta 13 mm de caparazón (rostro incluido). Se conoce a esta especie como camarón acorazado o catalineta en las Marismas de Cádiz y del Guadalquivir.

CAMARÓN DE ROCA (*Palaemon elegans*, Rathke 1837). Se caracteriza por presentar un rostro desarrollado con 6-7 dientes en el borde superior, de los cuales los tres primeros son articulados sobre el pereión. El abdomen muestra el sexto segmento superior al quinto. El telson es alargado y triangular con dos pares de espinas dorsales y dos apicales. Alcanza hasta 1,2 cm de longitud del caparazón (incluido el rostro). Es transparente con líneas longitudinales negras a lo largo del caparazón, salpicado de cromatóforos amarillos. Es una especie muy común cerca de la costa a pocos metros de profundidad. Se distribuye por el Mediterráneo y Atlántico.

CAMARÓN DELTA (*Palaemon longirostris*, H. Milne Edwards 1837). Presenta el rostro alargado con ambos bordes dentados. El superior muestra 7-9 dientes, de los cuales los dos primeros son postorbitales. El abdomen muestra el sexto segmento superior al quinto. El telson es alargado y triangular con dos pares de espinas dorsales y dos apicales. Alcanza hasta 1,7 cm de longitud del caparazón (incluido el rostro). La coloración del cuerpo es translúcida con cromatóforos azules y manchas rojizas en el ápice de los dientes rostrales y dactilos. Sólo se distribuye en el litoral mediterráneo andaluz.

CAMARÓN BÁLTICO (*Palaemon adspersus*, Rathke 1837). Se caracteriza por mostrar el rostro largo y dentado en ambos bordes. En el borde superior tiene 5-6 dientes, de los cuales el primero es postorbitario. El abdomen tiene el sexto segmento más corto que el quinto. El telson es alargado y presenta dos pares de espinas dorsales y apicales. Alcanza hasta 20 mm de longitud del caparazón (incluido el rostro). El color del cuerpo es translúcido, pero con numerosos cromatóforos de color azul. La distribución es similar a la del camarón delta.

CAMARÓN DE ACEQUIAS (*Palaemonetes varians*, Leach 1817). Presenta el rostro alargado con 4-6 dientes dorsales, uno de ellos bajo la órbita ocular. El telson muestra dos pares de espinas laterales. Puede alcanzar 11 cm de longitud total. El color del cuerpo es casi transparente. Esta especie se captura abundantemente en las Marismas del Río Guadalquivir (Huelva y Cádiz) y se conoce como camarón de estero. Se pesca con nasas y se consume cocido y en tortillitas, tanto localmente como en productos precocinados congelados que se distribuyen a mercados del interior.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines

- CAMARÓN BLANCO** (*Pasiphaea sivado*, Risso 1816). Se caracteriza por presentar pinzas de diferente tamaño en el extremo de los dos primeros pares de patas marchadoras, siendo el tercer par de patas extremadamente delgado. Se encuentra en fondos diversos a una profundidad de 300 m. Es una especie abundante en la costa almeriense, sobre todo en Garrucha, donde recibe el nombre de folloor. El consumo de esta especie es local y en su mayor parte destinado a la fabricación de harina de pescado, aunque puede comercializarse como quisquilla o gambita blanca en el litoral mediterráneo.
- CAMARÓN NARVAL** (*Plesionika narval*, Fabricius 1787). Presenta un rostro muy alargado con surco dorsal y ventral y numerosos pequeños dientes (unos 60 en el borde superior y 50 en el inferior), algunos de ellos incluso debajo de la órbita ocular. El color del cuerpo es rojizo con finas bandas que se mezclan con otras de color blanquecino. Es característico la presencia de 4 bandas doradas sobre las líneas oscuras dorsales. Puede medir hasta 9 cm de longitud. Se encuentra en fondos fangosos, arenoso-fangosos y rocosos entre 200 y 400 m de profundidad. Se distribuye principalmente sobre la costa atlántica africana, aunque también puede encontrarse en el Mediterráneo. Se presenta en Motril bajo la denominación de carabinero y en Almería y Málaga bajo la denominación de quisquilla o carabinero.
- CAMARÓN SOLDADO** (*Plesionika edwardsii*, Brandt 1851). Presenta un largo rostro con dientes dorsales y ventrales muy unidos. El color del cuerpo es rojo con bandas longitudinales más oscuras en el abdomen. Se encuentra en fondos fangosos entre 110 y 680 m de profundidad. Igual que la especie anterior es comercializada bajo la denominación de carabinero, quisquilla o camarón en el litoral surmediterráneo.
- CAMARÓN MARCIAL** (*Plesionika martia*, A. Milne Edwards 1883). Presenta un rostro alargado con dientes sobre la región ventral y sobre la zona proximal de la región dorsal. Vive en fondos fangosos entre 180-1.200 m de profundidad. Igual que las especies anteriores es comercializado bajo la denominación de camarón, quisquilla (Motril) o carabinero (Málaga).
- CAMARÓN FLECHA** (*Plesionika heterocarpus*, Costa 1871). Se caracteriza por su largo rostro espinoso y por presentar el segundo par de patas marchadoras desiguales, siendo mayor la izquierda. El color del cuerpo es rojizo. Puede llegar a medir hasta 16,9 cm de longitud. Esta especie, aunque se encuentra en el Mediterráneo y Atlántico, es más frecuente en la costa almeriense donde se conoce como jibao.
- CAMARÓN CILLO** (*Processa edulis*, Risso 1816). Presenta el rostro más corto que los ojos, con dientes de igual tamaño en la región dorsal y ventral. El segundo par de pereopodos derecho es más largo que el izquierdo. El color del cuerpo es transparente con manchas más claras a lo largo del centro del dorso. Vive en fondos sedimentarios de tipo muy diverso de 4 a 130 m de profundidad. Se localiza en el Mediterráneo y Atlántico.
- QUISQUILLA** (*Crangon crangon*, Linnaeus 1758). Presenta un rostro pequeño y romo. El segundo par de pereopodos es más delgado y débil que el primero, en el cual las pinzas subqueladas poseen un propodio fuerte con un peine de denticillos y una espina final muy resistente. El color del cuerpo es marrón claro u oscuro con puntos grises, amarillos o verdes. Vive sobre fondos arenosos o arenoso-fangosos desde los 10 a los 50 m de profundidad. Puede encontrarse en las lagunas y desembocaduras de los ríos. Se localiza en todo el litoral andaluz. En las marismas del Guadalquivir esta especie es conocida como quisquilla o catalineta.



Pasiphaea sivado, Risso 1816

Plesionika narval, Fabricius 1787

Plesionika heterocarpus, Costa 1871



CIGARRA DE MAR

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Scyllaridae.
Scyllarides latus
Latreille 1803

Tipo de Especie: **Bentónica**
Tipo de Artes: **Arrastre, nasa**

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *castañeta* en el litoral surmediterráneo.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cigarra de mar tiene el pereión cuadrangular, algo más largo que ancho y ligeramente abombado, sin espinas ni tubérculos. El primer par de antenas es corto, mientras que el segundo par está atrofiado, excepto la rama interna, la cual está muy desarrollada y forma dos escudos que alargan la cabeza dándole un aspecto de pala.

Los segmentos abdominales muestran líneas y numerosas espinas. Las patas son cortas y sin pinzas, excepto el último par de las hembras que termina en forma de pequeña horquilla. El telson posee la mitad basal calcificada y la apical membranosa.

La coloración del cuerpo es parda o roja. Puede llegar a medir hasta 45 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 36 cm.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos rocosos o fangosos desde los 4 a los 100 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos (poliquetos, crustáceos y moluscos).

REPRODUCCIÓN. Se encuentran hembras ovígeras de febrero a abril y de julio a septiembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral andaluz, pero sólo se captura en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y nasas. No hay datos estadísticos sobre esta especie, siendo capturada en las pesquerías de otras especies, aunque no de manera abundante.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco y se consume en los restaurantes de las localidades donde se captura.

ESPECIES SEMEJANTES.

SANTIAGUIÑO (*Scyllarus arctus*, Linnaeus 1758). Se caracteriza por presentar el caparazón cuadrangular, algo más largo que ancho y ligeramente abombado, con espinas supraoculares, detrás de las cuales hay quillas con tres o cuatro dientes. El rostro es casi inexistente, con tres dientes en la línea media, los bordes laterales aquillados y con espinas de pequeño tamaño y tubérculos por toda la superficie. Ventralmente, el esterno, en su parte anterior, presenta una excavación en forma de V. Las patas terminan en uñas, siendo las del primer par mucho más robustas que las restantes. El color del cuerpo es marrón-rojizo con dibujos en tonos oscuros. Los segmentos de los pereiópodos muestran una banda azul oscura. Alcanza hasta 16 cm de longitud, aunque no suele sobrepasar los 10 cm. Vive en fondos rocosos o fangosos desde los 4 a los 50 m, aunque se puede encontrar hasta los 100 m. Se halla presente en todo el litoral andaluz, aunque se captura en mayor abundancia en el litoral surmediterráneo.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



LANGOSTA

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Palinuridae.
Palinurus elephas
Fabricius 1787

Tipo de Especie: Nectobentónica
Tipo de Artes: Nasa, arrastre, enmalle (red langostera)

Código FAO: SLO
Código FROM: 2.2.15.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *langosta*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La langosta tiene un caparazón subcilíndrico, que es más ancho en su parte terminal y presenta un gran número de espinas. El rostro está situado entre dos cuernos frontales en forma de triángulo, los cuales poseen dientes en su cara inferior. Las órbitas son grandes y están jalonadas por 4 espinas. El borde posterior del pereión tiene un reborde desprovisto de dientes.

El abdomen es robusto y muestra un surco central que se interrumpe hacia la mitad del mismo. El primer par de pereiópodos muestra gran cantidad de espinas en el borde superior del meros, carpo y propodio y una sola espina ventral en el meros. Este apéndice es más corto, ancho y robusto que el resto de pereiópodos y presenta una fuerte espina subapical que, junto con el dactilo, funciona como una falsa quela. La coloración de la langosta es marrón-rojiza. El abdomen es más oscuro y posee dos grandes manchas amarillentas bajo la cara dorsal de los segmentos I al V. Las patas torácicas tienen líneas longitudinales blanco-amarillentas.

Puede llegar a alcanzar hasta 50 cm, aunque la talla habitual de captura se sitúa entre 20-40 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos rocosos desde los 15 a los 160 m de profundidad, aunque se encuentra con mayor frecuencia entre los 10 y 70 m. Generalmente se localiza en cuevas y pequeñas oquedades de paredes rocosas, asomando al exterior sólo las antenas. Es muy activa durante la noche, desplazándose para alimentarse y reproducirse.



ALIMENTACIÓN. Se alimenta de organismos muertos, sobre todo poliquetos, equinodermos, moluscos y peces.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y presenta dimorfismo sexual: los machos tienen los pleópodos menos pronunciados y una conformación de la coxa del quinto par de pereiópodos muy singular, donde se encuentra el conducto eyaculador; en la hembra el conducto del oviducto termina en la coxa del tercer par de pereiópodos y el quinto par de pereiópodos termina en una pseudoquela que se utiliza para abrir el espermatóforo y para cuidar de la puesta. Los machos maduran por primera vez cuando alcanzan tallas entre 68-76 cm de longitud y las hembras entre 64-67 cm. La maduración de los machos ocurre a lo largo de todo el año, mientras que el de las hembras ocurre en agosto (Mediterráneo). Los huevos (aproximadamente 100.000) ya fecundados son transportados por las hembras durante seis meses. Tras la eclosión aparece una larva (phyllosoma) que es planctónica y mide unos 3 mm. Se transforma en adulto tras haber pasado por seis estadios de crecimiento.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie presente en todo el litoral andaluz, pero se captura en mayor volumen en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas, arrastre y enmalle (red langostera). Aparecen las tres especies de langosta (*P.elephas*, *P.regius* y *P.mauritanicus*) en el mismo apartado estadístico y es difícil su estimación ulterior con los datos oficiales, aunque la proporción de langostas de la especie *elephas* es mayor. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 23 toneladas y en el Atlántico aproximadamente unas 4-5 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son El Puerto de Santa María, Málaga, Motril y Almería, con cerca del 65% de la producción total andaluza. Se pesca en mayor volumen en los meses de marzo a septiembre. Para permitir su presencia en los mercados durante todo el año es corriente estibarlas en "cetáreas".

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Es una especie muy apreciada. Hoy día en España los bancos naturales de esta especie se encuentran sobrexplotados, por lo que la mayor parte de los mercados del interior se abastecen con langostas importadas del norte de Europa y Marruecos. Las capturas en el litoral andaluz son muy escasas y se comercializan a altos precios debido a la alta demanda de esta especie. Se comercializa en fresco, congelada (sólo la parte del abdomen), en conserva y deshidratada para su utilización en sopas y cremas.

ESPECIES SEMEJANTES.

LANGOSTA VERDE (*Palinurus regius*, Capello 1864). Es una langosta de pequeño tamaño y de color verde con una banda blanca transversal en cada uno de los segmentos abdominales. Procede de las costas africanas.

LANGOSTA MORUNA (*Palinurus mauritanicus*, Gruvel 1911). Se diferencia de la langosta porque presenta las patas marchadoras con bandas transversales en vez de longitudinales; la coloración del cuerpo es más clara; el primer par de pereiópodos es similar en tamaño y forma al resto, sin espinas en el borde superior del meros, carpo y propodio y con una serie de espinas ventrales en el meros. La mayoría de las capturas proceden de las costas africanas, aunque también se localiza cerca de nuestras costas.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines

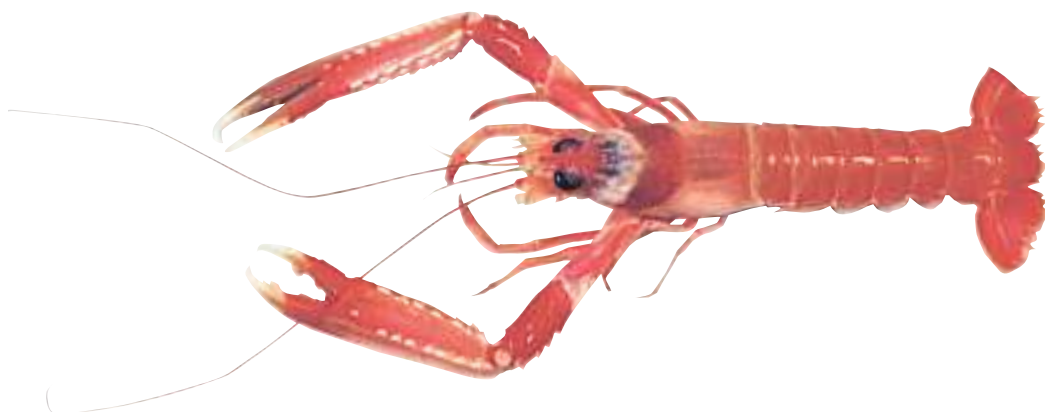


ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Nephropidae.
Nephrops norvegicus
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *cigala*.

CIGALA

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre, enmalle
Código FAO: NEP
Código FROM: 2.2.14.02

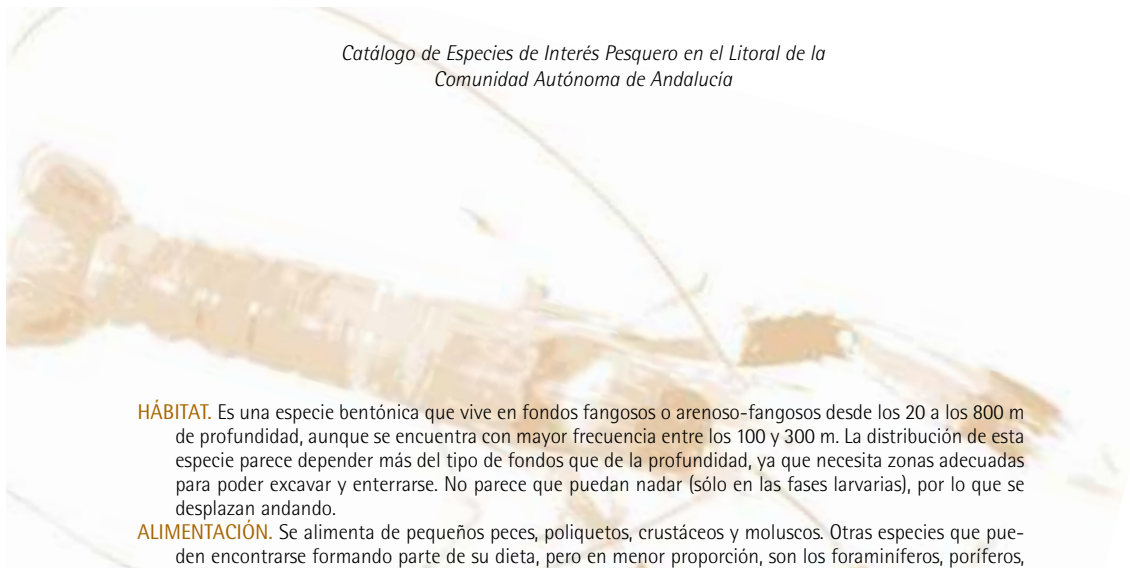


CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La cigala es un crustáceo de mediano-grande tamaño con los tegumentos bien calcificados, con el caparazón recubierto de pilosidades y espinas dispuestas longitudinalmente. El rostro es delgado, alargado y curvado hacia arriba en su base. Presenta 3-4 espinas en los laterales del rostro y 1-2 dientes en la superficie ventral. El primer par de apéndices cefálicos tiene ojos compuestos con un pedúnculo móvil. Las primeras antenas son cortas mientras que las segundas son largas y simples.

Los segmentos abdominales muestran dorsalmente surcos anchos y pubescentes interrumpidos en su línea media. Se extienden formando placas laterales muy desarrolladas. El primer par de patas está muy desarrollado formando las pinzas trituradoras fuertes y grandes. El segundo y tercer par de patas son más pequeños, delgados y terminados en pinza.

El color del cuerpo es naranja con bandas naranja-rojizas en las pinzas y en la parte anterior del cefalotórax.

Puede alcanzar hasta 24 cm de longitud, presentando los machos tallas mayores que las hembras.



HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos fangosos o arenoso-fangosos desde los 20 a los 800 m de profundidad, aunque se encuentra con mayor frecuencia entre los 100 y 300 m. La distribución de esta especie parece depender más del tipo de fondos que de la profundidad, ya que necesita zonas adecuadas para poder excavar y enterrarse. No parece que puedan nadar (sólo en las fases larvarias), por lo que se desplazan andando.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces, poliquetos, crustáceos y moluscos. Otras especies que pueden encontrarse formando parte de su dieta, pero en menor proporción, son los foraminíferos, poríferos, cnidarios, briozoos, sipuncúlidos, equinodermos, quetognatos y tunicados.

REPRODUCCIÓN. En las hembras la maduración de las gónadas ocurre de enero a marzo y ambos sexos se unen para la reproducción en primavera. Los huevos suelen ponerse al principio del verano y son incubados por la hembra en el abdomen durante un tiempo variable (6 meses en el Mediterráneo, entre 6-10 meses en el Atlántico). Los ovarios y los huevos se dividen en varios estadios de maduración en los que varía el color, forma y tamaño. Las larvas se comportan durante las primeras semanas como pelágicas, para posteriormente transformarse en bentónicas. En aquellos casos en que el período de incubación es muy largo la reproducción ocurre cada dos años. Como el apareamiento no va seguido de la fecundación, los espermatozoides son almacenados hasta el momento de la puesta. Como todos los crustáceos realiza varias mudas a lo largo del año: 2 los adultos y 3-4 las fases juveniles.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie que se encuentra presente en todo el litoral andaluz, pero se captura en mayor volumen en el litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre y enmalle. Esta especie sufre una gran presión, con la consecuencia directa de la reducción de la abundancia de la especie y de su tamaño. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 200 toneladas y en el Atlántico aproximadamente unas 125 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Huelva, Algeciras y Málaga con cerca del 70% de la producción total andaluza. Los desembarcos son más abundantes en los meses de marzo a junio y en el mes de diciembre. En el litoral surmediterráneo, frente a la Bahía de Málaga, Estepona y Almería, temporalmente, la flota busca la cigala como especie objetivo. Dado que los barcos no tienen gran tonelaje, sólo en los puertos de Motril y Almería hay desembarcos regulares.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada. Su escasez ha favorecido que, en los últimos años, haya alcanzado cotizaciones muy altas, siendo uno de los mariscos más caros del mercado. Se comercializa fresca y congelada (entera o sólo las colas, peladas o no, cocidas o crudas), así como en conserva o semiconserva para platos precocinados. Gran parte de la demanda de este producto se abastece con capturas procedentes de Portugal.

ESPECIES SEMEJANTES. Se encuentra en las lonjas andaluzas otra especie conocida como cigalita que pertenece a la Familia *Callinassidae*:

CIGALITA (*Upogebia pusilla*, Petagna 1792). Presenta el caparazón alargado y triangular al estrecharse en la zona rostral. Los pedúnculos oculares son subcilíndricos con una pequeña córnea terminal. El abdomen se estrecha en la zona de unión con el cefalotórax. El primer par de patas son simétricas y mayores que las restantes. Está armada de robustas pinzas con una cierta pilosidad. La coloración del cuerpo es verde-azulada. Vive enterrada en la arena desde la zona mesolitoral hasta el infralitoral somero. Se distribuye tanto por el Atlántico como por el Mediterráneo. Recibe el nombre de galerita y se utiliza como cebo.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Nephropidae
Homarus gammarus
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie recibe el nombre de *bogavante* en todo el litoral andaluz.

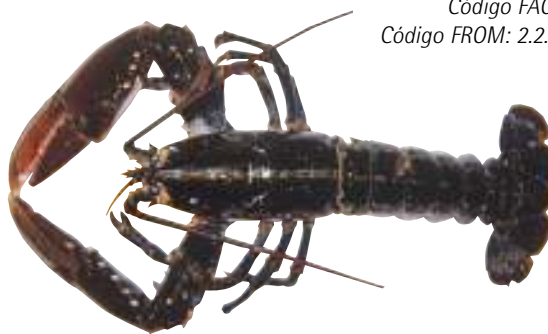
BOGAVANTE

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Nasa, enmalle (red langostera)

Código FAO: LEB

Código FROM: 2.2.14.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El bogavante presenta un caparazón liso con dos pares de espinas por detrás de los ojos y un surco longitudinal en el rostro, el cual presenta 4-5 dientes laterales.

Los segmentos abdominales son lisos. El primer par de pereiópodos termina en dos grandes pinzas, una con los bordes afilados (pinza cortante) y la otra con fuertes dientes irregulares (pinza trituradora). El segundo y tercer par de pereiópodos son delgados y terminan también en pinza, mientras que los dos últimos pares terminan en una uña.

El color del cuerpo es negro-azulado en el dorso y amarillento en la región ventral.

Puede alcanzar hasta 62 cm de longitud y pesar hasta 8,5 kg. Sin embargo, la talla de la mayoría de los especímenes capturados oscila entre 25 y 50 cm.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive fundamentalmente en fondos rocosos, fangosos o arenosos desde los 0 a los 150 m de profundidad. Presenta una migración vertical y horizontal, acercándose a la costa durante el verano y desplazándose a mayores profundidades durante el invierno. Es sedentario y territorial, presentando una mayor actividad durante la noche. Durante el día se encuentra refugiado en el interior de cuevas que él mismo excava.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños peces muertos, poliquetos y moluscos bivalvos.

REPRODUCCIÓN. Las hembras alcanzan la madurez sexual con 20-25 cm (5-7 años). Los huevos, entre 10.000-100.000 por hembra, son puestos entre julio y septiembre. La eclosión se produce 9-10 meses después, tras haber permanecido pegados al abdomen de la hembra. La larva que aparece presenta una vida planctónica y mide aproximadamente 1 mm de longitud. Tras 4-6 semanas se producen en esta larva cuatro mudas y es en la quinta donde se transforma en un juvenil de forma y vida similar al adulto. Durante su primer verano, estos juveniles mudan 4-8 veces, mientras que cuando llega el invierno este proceso de mudas decrece o para completamente.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se encuentra presente en todo el litoral andaluz, pero se captura en mayor volumen en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas y enmalle (redes langosteras). Esta especie sufre una gran presión, con la consecuencia directa de la reducción de la abundancia de la especie y de su tamaño. En el Mediterráneo se pescan anualmente alrededor de 5 toneladas y en el Atlántico aproximadamente unas 8 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Chipiona, El Puerto de Santa María, Conil de la Frontera, Algeciras y La Atunara, con cerca del 81% de la producción total andaluza. Se pesca en mayor volumen en los meses de octubre a enero y en el mes de abril. Para regular su presencia en el mercado esta especie se estabula en "cetáreas".

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy apreciada. Su escasez ha favorecido que, en los últimos años, haya alcanzado cotizaciones muy altas, siendo uno de los mariscos más caros del mercado. Se comercializa fresco (vivo, cocido) o congelado.



CANGREJO DE LAS MARISMAS

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Astacidae.
Procambarus clarkii
Girard 1852

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Nasa
Código FAO: RCW
Código FROM: 1.2.01.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *cangrejo*, *cangrejo de río*, *cangrejo americano* o *cangrejo rojo*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cangrejo de las marismas presenta el caparazón lateralmente comprimido, más grande que el abdomen, y con rugosidades. El rostro tiene forma de lámina y termina anteriormente en un pico. El primer par de pereópodos finaliza en unas grandes pinzas simétricas, aplastadas y con gran cantidad de tubérculos y huecos.

La coloración del cuerpo es roja con los tubérculos de las pinzas de tonalidad más viva y brillante, las cuales a veces muestran tonalidades verdosas.

Puede llegar a alcanzar hasta 12 cm de longitud.

HÁBITAT. Es una especie que vive en ríos, lagunas, marismas y arrozales. Realiza grandes galerías de hasta 1 m de profundidad. Puede realizar migraciones por tierra huyendo de la sequía o bien en dispersión debido a problemas de superpoblación. Tiene una elevada resistencia a la contaminación orgánica.

ALIMENTACIÓN. Es una especie omnívora que se alimenta tanto de organismos animales como vegetales, pudiendo salir del agua y causar grandes destrozos en cultivos.

REPRODUCCIÓN. Alcanza la madurez sexual con 8 meses. Los huevos, entre 200-700 por hembra, eclosionan tras 15-20 días de la fecundación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie de origen norteamericano introducida por el hombre en aguas continentales, donde se ha instalado y ha desplazado a nuestro cangrejo autóctono (*Astacus pallipes*, Linnaeus 1758), sobre todo en tramos medios y bajos de los ríos. En Andalucía es muy frecuente en las zonas de marisma y en los cultivos de arroz presentes en la provincia de Cádiz, Huelva y Sevilla.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas, las cuales son colocadas en los canales, ríos, almorrones y piqueras de los arrozales. La zona de las Marismas del Guadalquivir es la mayor productora de este tipo de cangrejo. La actividad pesquera en los cultivos de arroz comienza en abril-mayo, coincidiendo con el comienzo de la inundación de las tablas. Durante los meses de junio y julio descienden bruscamente sus capturas ya que los cangrejos se entierran como consecuencia de la aplicación de pesticidas para combatir las plagas de arroz. La campaña de pesca del cangrejo de las marismas finaliza en octubre-noviembre, coincidiendo con el vaciado de las tablas de arroz y el inicio del descenso de las temperaturas, enterrándose hasta abril-mayo. Debido al carácter invasor y a la abundancia de esta especie no se establece época de veda para la pesca, por lo que no existe una distancia mínima de colocación de las nasas.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. En este momento es casi el único cangrejo de río que se encuentra en el mercado, donde se comercializa en vivo o congelado, una vez cocido. Su exoesqueleto duro y vítreo dificulta la obtención de la carne, la cual es menos abundante y apreciada que la del cangrejo de río autóctono.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines

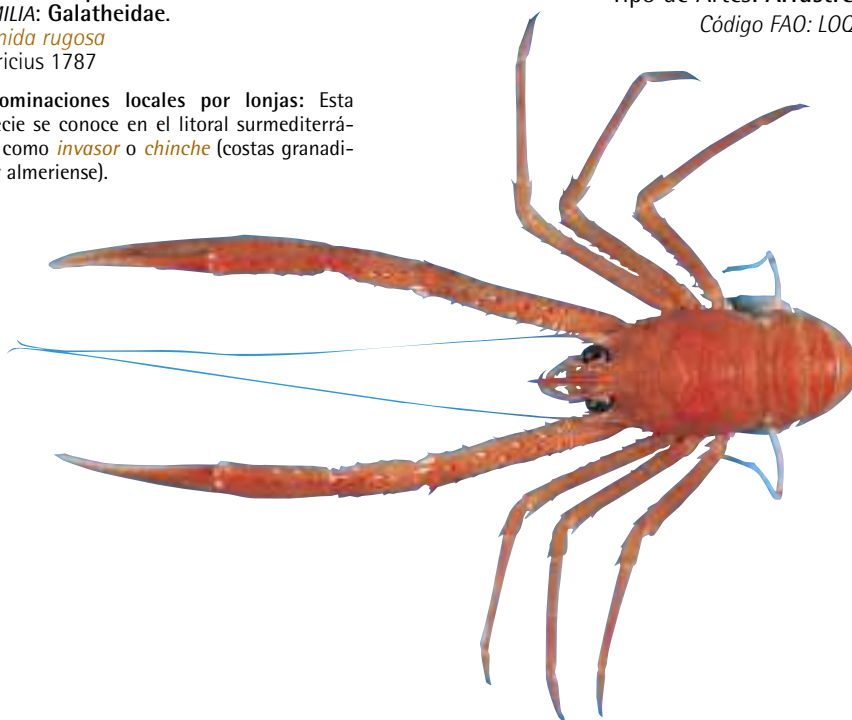


ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Galatheidae.
Munida rugosa
Fabricius 1787

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en el litoral surmediterráneo como *invasor* o *chinche* (costas granadina y almeriense).

SASTRE

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Arrastre
Código FAO: LOQ



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El sastre tiene el cefalotórax cuadrangular, con la superficie recubierta de estriás con abundante pilosidad. El rostro es largo y estiliforme, flanqueado por dos espinas cortas supraorbitales. El centro del borde posterior del cefalotórax no presenta espinas.

El abdomen es alargado con el cuarto segmento abdominal sin espinas. Dorsalmente son sólo visibles los tres primeros segmentos abdominales. Los quelípedos son largos y están recubiertos por numerosos gránulos. Los dedos de los quelípedos muestran una longitud igual a la de la palma. El resto de los pereópodos son delgados, con el propodio más largo que el dactilo.

La coloración del cuerpo es naranja-amarillenta o rosada, con las sedas amarillas y tanto los laterales como algunas espinas presentan un color rojo.

Puede llegar a medir 9 cm de longitud (6 cm de abdomen y 3 cm de cefalotórax, incluido el rostro).

HÁBITAT. Vive en fondos rocosos o arenosos mezclados con barro desde los 50 a los 150 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Es una especie detritívora que en ocasiones se alimenta de pequeños organismos bentónicos.

REPRODUCCIÓN. Las hembras ovigeras se presentan de junio a septiembre.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es poco frecuente en el litoral andaluz. Sólo se captura en el litoral surmediterráneo, sobre todo en las costas granadina y almeriense.

EXTRACCIÓN. Se pesca con arrastre. Los desembarcos son mayores en los meses de verano (julio y agosto). Motril es el puerto pesquero que presenta un mayor volumen de capturas (cerca de 1,5 toneladas anuales).

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se comercializa fresco. Su consumo es exclusivamente local.



CANGREJO REAL

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Calappidae.
Calappa granulata
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica

Tipo de Artes: Arrastre

Código FAO: CRA

Código FROM: 2.2.13.01

Denominaciones locales por lonjas:

Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *cangrejo real*. Recibe también otros nombres: *chochona* (litoral almeriense), *coña* (Motril, litoral onubense), *cangrejo de canto* y *fonela* (Motril), *castaña* o *castañeta* (Caleta de Vélez) y *pellizco* (Barbate).



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cangrejo real presenta el caparazón muy convexo, mucho más ancho que largo, redondeado y provisto de dos expansiones aliformes con el borde posterior dentado, debajo de las cuales oculta los pereiópodos cuando descansa. La superficie del cefalotórax muestra una serie de surcos longitudinales y gruesos nódulos de diferentes tamaños. El rostro es pequeño y dividido en dos dientes. Las órbitas oculares son pequeñas.

Los quelípedos están muy ensanchados a nivel del propodio, el cual posee una cresta con 6 dientes. El dactilo está fuertemente curvado hacia abajo y cuando lo cierra forma una especie de escudo. El resto de pereiópodos son normales con los dactilos acabados en punta.

El cuerpo es de color crema con numerosos lunares rojizos en el caparazón y quelípedos.

Puede alcanzar hasta 7,5 cm de longitud del cefalotórax.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos o de cascajo entre 10-150 m de profundidad, aunque es más frecuente encontrarlo entre 10 y 20 m, enterrado o semienterrado en el fondo donde habita.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos (poliquetos, moluscos y crustáceos).

REPRODUCCIÓN. Se encuentran hembras ovígeras en los meses de junio, agosto y septiembre. Los huevos, de color amarillento, son transportados por la hembra en el abdomen.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, siendo una especie más frecuente en las capturas del litoral surmediterráneo.

EXTRACCIÓN. No es una especie objetivo, pero es frecuente que entre en las capturas de arrastre. Se incluye en la estadística oficial en el apartado de crustáceos varios, por lo que no es posible averiguar el volumen de pesca anual de esta especie. Huelva, Barbate, Algeciras, Málaga, Caleta de Vélez, Motril y Almería son los puertos donde su presencia es mayor y más regular.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es apreciada, consumiéndose en fresco en las localidades donde se captura.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



CENTOLLA EUROPEA

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Majidae.
Maja squinado
Herbst 1788

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Nasa, enmalle, arrastre
Código FAO: SCR
Código FROM: 2.2.09.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida en todo el litoral andaluz como *centolla*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La centolla europea tiene un caparazón más ancho que largo en los individuos adultos, grueso y fuertemente abombado. En los individuos jóvenes suele ocurrir lo contrario, es más largo que ancho. El rostro está formado por dos dientes fuertes divergentes en forma de V y por cinco dientes espinosos laterales. La superficie dorsal se encuentra recubierta de tubérculos y surcos, así como de gruesas sedas de punta curvada que las emplea para enganchar algas, esponjas, etc. que le sirven de camuflaje. Los quelípedos son robustos y mucho más grandes en los machos que en las hembras. Las patas ambulatorias son robustas y subcilíndricas, siendo las primeras casi tan grandes como los quelípedos, disminuyendo en tamaño las restantes patas. Todos los pereiópodos están recubiertos de sedas. La coloración del cuerpo es rojiza y azulada, con tintes parduzcos y amarillentos. Alcanza hasta 20-25 cm de largo y 18 cm de ancho de longitud de caparazón.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos rocosos, de cascajo o arenosos entre 60-70 m de profundidad, aunque se puede encontrar hasta los 200 m. Durante el invierno prefiere habitar fondos profundos, mientras que ocupa zonas menos profundas durante la primavera (período de reproducción), cuando se reúnen en grupos y migran hacia áreas ricas en vegetación y rocas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de algas y fanerógamas, aunque también consume toda clase de desechos orgánicos (dieta detritívora).

REPRODUCCIÓN. La reproducción ocurre en dos periodos: marzo-abril y julio-agosto. Esta especie presenta dimorfismo sexual, ya que los machos muestran un abdomen más estrecho que el de las hembras. Desde la fertilización hasta la puesta pasan 6 meses, tras los cuales, los huevos, redondeados y de color rojo, permanecen adheridos al abdomen de la hembra durante otros 7-8 meses hasta que eclosionan. Posteriormente, se liberan las larvas que son planctónicas durante los dos primeros meses. Los juveniles, de forma parecida a los adultos, pueden vivir en grandes charcos intermareales ricos en algas.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Se distribuye por todo el litoral andaluz, siendo una especie más frecuente en las capturas del litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas, enmalle y arrastre. En el Mediterráneo se extraen anualmente alrededor de 4-5 toneladas y en el Atlántico aproximadamente unas 7-8 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son Chipiona, El Puerto de Santa María, Conil de la Frontera, Algeciras y La Atunara, con cerca del 81% de la producción total andaluza. Los desembarcos son mayores en los meses de octubre a enero y en primavera (abril). Para regular su aparición en el mercado es frecuente almacenarlas en tanques especiales o "cetáreas". Es una especie amenazada, con poblaciones pequeñas y cuya talla de captura está disminuyendo debido al esfuerzo pesquero ejercido.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Está considerada de excelente calidad y gran sabor. Es un animal muy escaso, por lo que puede alcanzar precios muy altos. Se suele vender viva para su consumo en fresco, principalmente a bares y restaurantes.



ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Cancridae.
Cancer pagurus
Linnaeus 1758

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *buey*.

BUEY DE MAR

Tipo de Especie: **Bentónica**

Tipo de Artes: **Nasa, enmalle, arrastre**

Código **FAO:** *CRE*

Código **FROM:**

2.2.12.012.2.12.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El buey de mar tiene el cuerpo robusto, ovalado transversalmente, con el caparazón hexagonal mucho más ancho que largo y algo convexo dorsalmente. Su superficie está finamente granulada, pero su aspecto externo es liso. La frente es estrecha, con cinco dientes, y algo proyectada sobre las órbitas. Las anténulas se repliegan en unas fosetas y las antenas poseen un flagelo muy corto. Los ojos son pequeños y los pedúnculos cortos. Los bordes anterolaterales del cefalotórax tienen siete lóbulos anchos, mientras que los bordes posterolaterales poseen dos lóbulos.

El macho presenta un abdomen estrecho y alargado con siete segmentos abdominales, mientras que la hembra muestra un abdomen ancho y redondeado con cinco segmentos abdominales. Los quelípedos son semejantes, muy robustos y con la superficie lisa. Los pereiópodos del segundo al quinto se encuentran comprimidos transversalmente, cubiertos de sedas y con dactilos alargados.

La coloración del cuerpo es pardo-amarillenta con el extremo de las pinzas de color negro. La superficie ventral es blanquecina con tonos rojizos.

Puede alcanzar hasta 20 cm de longitud y 30 cm de anchura.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive en fondos rocosos desde la franja infralitoral hasta más de 100 m de profundidad, aunque los individuos de mayor tamaño se encuentran en aguas más profundas.

ALIMENTACIÓN. Se alimenta de moluscos bivalvos, crustáceos, equinodermos, poliquetos y pequeños peces.

REPRODUCCIÓN. Después de producirse la muda en las hembras se produce el acoplamiento, realizándose la puesta de octubre a enero. Los huevos, hasta 2.000.000, son transportados por las hembras durante 6-8 meses. Posteriormente, se liberan las larvas al mar y sufren varias mudas hasta alcanzar el estado de adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie rara en el Mediterráneo y poco abundante en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas, arrastre y enmalle. En el litoral suratlántico se capturan anualmente alrededor de 5 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son El Puerto de Santa María y Conil de la Frontera, con cerca del 98% de la producción total andaluza. Los desembarcos son mayores en los meses de julio a diciembre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Está considerado de excelente calidad y gran sabor. Se suele vender vivo para su consumo en fresco, principalmente a bares y restaurantes, y en raras ocasiones congelado (cocido) o pasteurizado.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



CANGREJO ATLÁNTICO

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Portunidae.
Carcinus maenas
Linnaeus 1758

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Nasa, arrastre
Código FAO: CRG
Código FROM: 2.2.10.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *cangrejo*. En el litoral gaditano recibe el nombre de *coñeta*.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cangrejo atlántico presenta un caparazón más ancho que largo, con la superficie finamente granulada. El margen frontal muestra tres lóbulos redondeados, con el central un poco más adelantado. El margen anterolateral presenta cinco dientes afilados y grandes.

El primer par de pereiópodos lo forman las pinzas, fuertes, ligeramente desiguales y cubiertas de pequeñas espinas. El segundo y tercer par de pereiópodos son más largos que los primeros. El quinto par de pereiópodos es más corto, con el carpo no dilatado, el propodio ligeramente ensanchado y el dactilo terminado en punta.

El abdomen de los machos es triangular con los segmentos del tercero al quinto soldados, mientras que el de las hembras tiene forma redondeada.

El color del cefalotórax es verde oscuro o verde oliva y el de la región ventral o abdominal es anaranjado o verde-amarillento.

El caparazón de los machos puede alcanzar 8 cm de longitud y 6 cm de ancho, siendo las hembras algo menores.

HÁBITAT. Es una especie bentónica que vive cerca de la costa, en esteros o en zonas rocosas de la zona infralitoral. Durante el día se refugia en las grietas de las rocas, saliendo por la noche a alimentarse.

ALIMENTACIÓN. Su dieta se basa fundamentalmente en moluscos, crustáceos y poliquetos.

REPRODUCCIÓN. Alcanza la madurez sexual cuando mide 3-4 cm de longitud. La fecundación es interna y se produce cuando la hembra efectúa la muda. Después de la fecundación las hembras transportan los huevos en el abdomen, donde los mueven constantemente para su aireación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en el Atlántico, pudiendo penetrar en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca con nasas y ocasionalmente con arrastre. Aparecen varias especies de cangrejo (*Carcinus maenas*, *C.aestuarii*, *Eriphia verrucosa*, *Geryon longipes* y *Uca tangeri*) bajo el mismo epígrafe en la estadística oficial. En el litoral suratlántico se extraen anualmente alrededor de 22 toneladas y en el litoral surmediterráneo unas 76 toneladas. Los puertos con mayor volumen de capturas son El Puerto de Santa María, Fuengirola, Caleta de Vélez, Motril y Garrucha, con cerca del 89% de la producción total andaluza. Los desembarcos son mayores en los meses de marzo a octubre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su calidad es menor que la de otros cangrejos pero su precio es más asequible por lo que existe una cierta demanda de esta especie, aunque su consumo es básicamente local. Se comercializa en fresco.

ESPECIES SEMEJANTES.

CANGREJO MEDITERRÁNEO (*Carcinus aestuarii*, Nardo 1847). Es una especie de cuerpo robusto, de hasta 5 cm de longitud y 6,5 cm de anchura, con el caparazón hexagonal, no muy ancho y algo convexo, y la superficie lisa. Los quelípedos son robustos, algo desiguales y con un par de quillas en la parte superior del propodio. El resto de pereiópodos son largos y con el dactilo estiliforme. El color del cuerpo es verde oliva o marrón. Vive en fondos arenosos del piso infralitoral. Se distribuye por el Atlántico y con más frecuencia en el Mediterráneo.



Carcinus aestuarii, Nardo 1847



INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Portunidae.
Liocarcinus puber
Linnaeus 1758
(= *Necora puber*, Linnaeus 1767)

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce en todo el litoral andaluz como *nécora* o *cangrejo*.

NÉCORA

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Nasa, enmalle

Código FAO: CRS

Código FROM: 2.2.10.05



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. La nécora presenta el cefalotórax aplastado más ancho que largo, cubierto de gránulos y una pilosidad corta y abundante. La parte frontal presenta 10 dientes, siendo los dos centrales algo más anchos que el resto. El borde anterolateral del caparazón es más corto que el posterolateral y muestra 5 dientes curvados hacia delante. Las órbitas están dirigidas hacia delante y un poco hacia arriba.

El primer par de pereiópodos termina en unas pinzas de tamaño similar, con quillas granulosas y con el carpo espinoso en su borde anterior. El resto de pereiópodos son robustos y con quillas en sus artejos. El quinto par de patas muestra el dactilo lanceolado.

El color del cuerpo es pardo, verde oscuro o claro en su parte superior, mientras que el vientre es amarillento o anaranjado.

La longitud máxima del caparazón es de 6,5 cm y su anchura puede alcanzar 8,5 cm. El tamaño más habitual en los ejemplares capturados es de 4,5 cm de longitud y 5,5 cm de ancho.

HÁBITAT. Es una especie nectobentónica que vive en fondos rocosos, arenosos o fangosos desde la franja infralitoral hasta los 70 m de profundidad, aunque generalmente no sobrepasa los 40 m. Durante el día se refugia en las grietas de las rocas, saliendo por la noche a alimentarse.

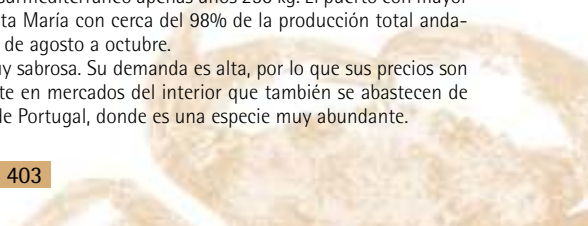
ALIMENTACIÓN. Es una especie necrófaga, alimentándose de pequeños peces muertos, moluscos bivalvos, crustáceos, equinodermos y poliquetos.

REPRODUCCIÓN. Después de la fecundación las hembras transportan los huevos, aproximadamente unos 250.000, en el abdomen, donde los mueven constantemente para su aireación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en el Atlántico, pudiendo penetrar en el Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con nasas y enmalle. En el litoral suratlántico se capturan anualmente alrededor de 20 toneladas y en el litoral surmediterráneo apenas unos 250 kg. El puerto con mayor volumen de desembarques es El Puerto de Santa María con cerca del 98% de la producción total andaluza. Se pesca en mayor volumen en los meses de agosto a octubre.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Su carne es muy sabrosa. Su demanda es alta, por lo que sus precios son relativamente elevados. Se distribuye fácilmente en mercados del interior que también se abastecen de capturas procedentes de la costa suratlántica de Portugal, donde es una especie muy abundante.





CANGREJO ROJO

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Geryonidae.
Geryon longipes
Milne-Edwards 1881

Tipo de Especie: Nectobentónica

Tipo de Artes: Arrastre, nasa

Código FAO: GER

Código FROM: 2.2.13.01

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie es conocida como *cangrejo rojo* o simplemente *cangrejo* en el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cangrejo rojo es una especie que presenta un caparazón liso más ancho que largo, sin sedas ni espinas, pero con pequeños surcos y depresiones. Presenta los bordes anterolaterales con tres finos dientes, de los cuales el último es un poco más grande, y el borde frontal con dos dientes en posición media e inferior.

Los quelípedos miden un poco más de la mitad que el resto de pereiópodos y muestran en su parte distal una serie de surcos. Del segundo par al quinto todos los pereiópodos son similares, con la parte terminal delgada y deprimida dorsoventralmente. Todas las patas están recubiertas de pequeñas espinas.

El color del cuerpo es rojo, siendo éste más intenso en los pereiópodos.

La longitud del caparazón puede llegar a medir 5,3 cm y la anchura puede alcanzar más de 8 cm en los machos y 5 cm en las hembras.

HÁBITAT. Vive en fondos arenosos entre 300 y 1.370 m de profundidad.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta de pequeños teleósteos, pero que también puede incluir en su dieta crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. La reproducción tiene lugar en marzo y la eclosión de los huevos ocurre de mayo a junio. Las hembras alcanzan la primera madurez sexual cuando presentan una longitud de caparazón de 24-34 mm y los machos de 28 mm. La hembra transporta entre 2.000-15.000 huevos en el abdomen, donde los mueve constantemente para su aireación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en el Atlántico y Mediterráneo.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente con nasas y arrastre en fondos de 500 a 800 m de profundidad. Es una especie que se captura en las pesquerías de gamba y carabinero. Los puertos pesqueros con mayor extracción son Huelva, Isla Cristina, El Puerto de Santa María, Algeciras, Málaga, Motril, Garrucha y Almería. Los desembarcos son mayores en los meses de junio a agosto.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se trata de una especie de buena calidad, aunque es poco conocida por lo que su demanda es baja. En Andalucía se consume localmente en las poblaciones pesqueras.

INVERTEBRADOS
Langostinos, cangrejos y afines



CANGREJO MORUNO

ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Xanthidae.
Eriphia verrucosa
Forskal 1775

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código **FAO:** CRA
Código **FROM:** 2.2.11.01

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *cangrejo moro* en la Bahía de Cádiz y en el litoral onubense, donde es muy apreciada.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El cangrejo moruno presenta el caparazón hexagonal, más ancho que largo, con las regiones anteriores fuertemente espinosas. La frente está deprimida y tiene una marcada escotadura que la divide en dos lóbulos, los cuales presentan sus bordes cubiertos de varias filas de pequeños tubérculos. En el borde anterolateral del cefalotórax muestra seis dientes, de los cuales el primero y el segundo tienen dos puntas.

Los quelípedos son muy robustos, desiguales y provistos de dedos también robustos. La cara externa del propodio está cubierta de numerosos tubérculos romos y el carpo, meros y el resto de pereiópodos poseen abundantes cerdas.

La coloración del cuerpo es marrón-grisácea con tonos amarillentos y violáceos.

Puede llegar a medir de caparazón 7 cm de anchura y 5 cm de longitud, aunque lo habitual es que los ejemplares capturados no sobrepasen los 5 cm de anchura.

HÁBITAT. Habita en el piso infralitoral superior o en el intermareal, saliendo a menudo fuera del agua. Vive preferentemente en costas rocosas refugiándose bajo las piedras de los charcos o en los agujeros y grietas de las rocas.

ALIMENTACIÓN. Es una especie carnívora que se alimenta de pequeños crustáceos y equinodermos.

REPRODUCCIÓN. Se encuentran hembras ovígeras en mayo, julio y agosto. La hembra transporta los huevos en el abdomen, donde los mueve constantemente para su aireación.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es una especie común en el Atlántico y Mediterráneo, aunque es muy apreciada en el litoral suratlántico.

EXTRACCIÓN. Se pesca fundamentalmente en el intermareal con un útil utilizado en el marisqueo a pie llamado garabato o ciñuelo. Es una especie muy codiciada en el litoral gaditano y onubense. Los mejores ejemplares son los que se capturan a final de primavera.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se trata de una especie de buena calidad y muy apreciada en el litoral suratlántico. Se consume localmente en las poblaciones pesqueras donde se captura.



ORDEN: Decapoda.
FAMILIA: Ocypodidae.
Uca tangeri
Eydoux 1835

Denominaciones locales por lonjas:
Esta especie es conocida como *barrilete* o *boca* en el litoral suratlántico.



BARRILETE

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código **FAO:** CRA
Código **FROM:** 2.2.19.01



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El barrilete tiene el cuerpo robusto, rectangular, con la superficie del caparazón rugosa. El borde anterior del cefalotórax es sinuoso, los ángulos anterolaterales salientes y agudos y los bordes laterales convergentes hacia atrás. La frente es estrecha, con el borde lobulado e inclinado hacia abajo. Las órbitas oculares son profundas, ligeramente oblicuas y con el margen superior doble. Las anténulas y los ojos son muy pequeños, aunque los pedúnculos oculares son muy largos y móviles. El abdomen presenta siete segmentos. Los quelípedos del macho son muy desiguales, mostrando uno de ellos un meros que sobresale del borde del caparazón, un carpo alargado y una mano muy desarrollada que termina en punta. El otro quelípodo del macho es similar a los que tienen las hembras: más corto que el resto de las patas y con los dedos excavados en forma de cuchara. El resto de pereiópodos son aplastados y con gran cantidad de sedas.

La coloración del cuerpo es violácea con manchas amarillentas. Puede alcanzar el caparazón hasta 3 cm de ancho.

HÁBITAT. Habita en el piso mediolitoral, apareciendo en fondos de fango o arenoso-fangosos, hasta 1 m de profundidad. Excava galerías cilíndricas que acaban en un ensanchamiento lleno de agua.

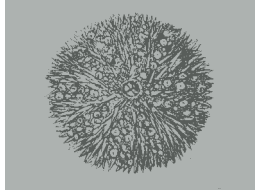
ALIMENTACIÓN. Es una especie que se alimenta de bacterias y algas que encuentra entre el sedimento. Raspa la superficie con sus pequeñas pinzas, eligiendo el alimento con las piezas bucales y colocando el material sobrante sobre la arena formando una especie de cono.

REPRODUCCIÓN. La reproducción ocurre en otoño e invierno, saliendo las pequeñas crías de las galerías en la primavera. El macho utiliza el quelípodo grande como reclamo sexual para las hembras y también para defender su territorio ante otros machos de su misma especie.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es común en el Atlántico y Mediterráneo meridional (costas próximas al Estrecho).

EXTRACCIÓN. Se captura a mano en el intermareal, cuando baja la marea, arrancándoles el quelípodo mayor (boca) y dejando al individuo en la arena. Es una especie muy codiciada en el litoral gaditano y onubense. Se recoge fundamentalmente en primavera, cuando sale de sus galerías.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se consumen los quelípedos grandes de los machos que reciben el nombre de boca. Es muy apreciada localmente.

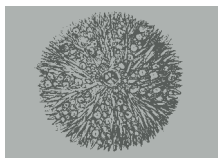


Orden Diadematoida

CLASE ECHINOIDEA



INVERTEBRADOS
Erizos

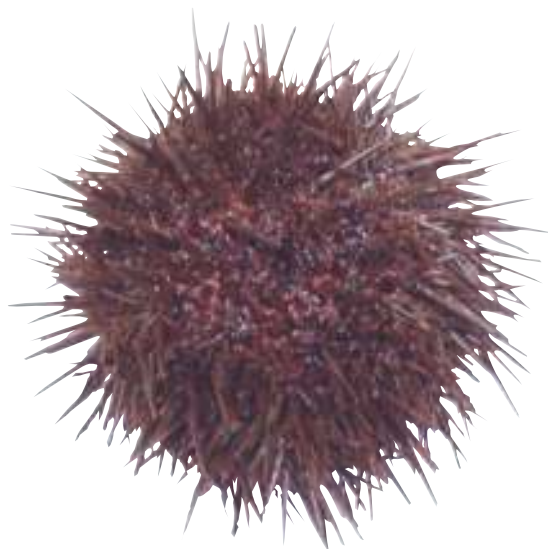


ORDEN: Diadematoidea.
FAMILIA: Echinidae.
Paracentrotus lividus
Lamarck 1816

ERIZO DE MAR

Tipo de Especie: Bentónica
Tipo de Artes: Marisqueo a pie
Código FAO: URM
Código FROM: 2.4.01.02

Denominaciones locales por lonjas: Esta especie se conoce como *erizo* en todo el litoral andaluz.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS. El erizo de mar tiene el cuerpo hemisférico, ligeramente deprimido y recubierto de pies ambulacrales y espinas largas, fuertes y puntiagudas de unos 3 cm de longitud. En la región dorsal los pies ambulacrales presentan ventosas. Los pedicelarios son tridáctilos, largos y estrechos, con sus bordes almenados.

La membrana peristómica posee un pequeño número de placas y las incisiones peristómicas (expansiones de la membrana peristómica) están poco marcadas. En las placas ambulacrales e interambulacrales hay un tubérculo y una espina primarios. Los tubérculos y espinas secundarios se encuentran bien desarrollados en las placas interambulacrales.

El color del cuerpo es rojo, violáceo, pardo o verdoso y el de las púas es pardo o verdoso.

Puede llegar a medir hasta 7 cm de diámetro, aunque la talla habitual de captura no suele superar los 4-5 cm.

HÁBITAT. Vive en la plataforma continental entre los 0-80 m de profundidad. Prefiere fondos rocosos con cobertura de algas, praderas de fondos con posidonias o en fondos arenosos con algas coralinas (*Litotamnus* sp.). Suele aparecer en el interior de pequeñas fosetas que él mismo excava o agranda con la ayuda de la linterna de Aristóteles y de las espinas. A menudo se recubre de objetos diversos (pequeñas conchas, piedras, etc.). Vive en grupos más o menos numerosos.

ALIMENTACIÓN. Es una especie esencialmente herbívora. Se alimenta por la noche de algas y fanerógamas marinas (*Posidonia* sp.), aunque no excluye en su dieta algunos invertebrados bentónicos como las esponjas.

REPRODUCCIÓN. Es una especie dioica y no presenta dimorfismo sexual. La puesta suele tener lugar a lo largo de todo el año, aunque las condiciones termales y alimentarias no son siempre suficientes para permitir el desarrollo de las larvas y completar la metamorfosis. Las gónadas de los adultos alcanzan su máximo desarrollo durante los meses de febrero a abril. Los huevos miden 0,13 mm de diámetro y tras 48 horas de la fecundación (externa) aparece un tipo de larva llamada pluteus que llevará una vida pelágica durante un mes, antes de transformarse en adulto.

DISTRIBUCIÓN EN EL LITORAL ANDALUZ. Es común en todo el litoral, aunque es en la zona suratlántica donde casi exclusivamente se captura.

EXTRACCIÓN. Se recoge en el marisqueo a pie con unos útiles denominados garabato y ciñuelo. En la región cercana al Estrecho de Gibraltar (Getares), Cádiz y algunos puntos del litoral malagueño es donde se produce la recolección de esta especie, sobre todo en los meses fríos que es cuando las gónadas alcanzan su máximo desarrollo.

COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO. Se consumen las gónadas, las cuales están situadas en la zona superior, debajo del caparazón y rodeando al ano. Son amarillo-anaranjadas en las hembras y blanquecinas en los machos. Son muy apreciadas, sobre todo en los bares y restaurantes de las zonas donde se capturan.

ESPECIES SEMEJANTES.

ERIZO VIOLÁCEO (*Sphaerechinus granularis*, Lamarck 1816). Esta especie se caracteriza por poseer espinas de reducido tamaño con punta roma. Puede alcanzar los 15 cm de diámetro y posee una gran variabilidad cromática en sus púas, presentando diversos tonos de morados y marrones, pudiendo llegar incluso algunos individuos a ser casi blancos. La coloración del caparazón es rosada. Se le puede encontrar desde la zona intermareal hasta los 100 m de profundidad en una gran variedad de sustratos, aunque prefiere zonas mixtas de arena y roca. También se consume, aunque al ser sus gónadas tan grandes y de aspecto poco apetecible son utilizadas en la industria conservera para hacer paté de erizo.



Sphaerechinus granularis, Lamarck 1816

OTRAS ESPECIES DE INTERÉS USADAS COMO CEBO O COMO ALIMENTO EN ACUICULTURA



INVERTEBRADOS

ARTEMIA (*Artemia salina*, Linnaeus 1758). Es un crustáceo de la subclase Anostraca que se caracteriza por presentar el cuerpo alargado, sin caparazón y con segmentación del cuerpo muy uniforme. Es transparente y de color rojo. Mide aproximadamente unos 8-12 mm de longitud. Se encuentra en lagos o salinas donde la salinidad del agua es de tres a diez veces superior al agua de mar. Esta adaptación le permite verse libre de múltiples depredadores marinos, alcanzando densidades de población muy elevadas.

Alcanza la madurez sexual a los 10-14 días y vive más de 6 años. Las hembras ponen huevos que según las condiciones ambientales están provistas de una corteza fina o gruesa. El animal puede permanecer dentro del huevo durante varios años hasta que se den las condiciones necesarias para la eclosión. Esta característica le hace el organismo zooplanctónico más cultivado, ya que permite mantenerle vivo en condiciones excepcionales de conservación, transporte, almacenamiento, etc.

Se pesca con salabres en las salinas o lagunas salobres, sobre todo los huevos que flotan en el agua acumulándose en las paredes de contención de las salinas. En la provincia de Huelva se recoge en Isla Saltés (Paraje Natural Marismas del Odiel, Huelva) y en el litoral gaditano en las salinas de la Bahía de Cádiz. Se suele suministrar como alimento en la acuicultura tanto los huevos descapsulados, como las larvas (nauplius) y los adultos.

ROTÍFERO (*Brachionus plicatilis*, Kinne, 1976). Es un rotífero de menos de 2 mm de longitud que se caracteriza por presentar su extremo anterior modificado en un aparato rotatorio ciliado, cuyo movimiento origina corrientes que atraen a los microorganismos de los que se nutren. Se encuentra tanto en aguas salobres como en el mar, cultivándose de manera extensiva para ser utilizado como alimento en la acuicultura. De esta manera se puede disponer en cualquier momento de grandes cantidades, ya que su alimentación es barata, fácil y su reproducción es muy elevada (puede duplicarse la población en menos de un día).

COÑA (*Cymbium olla*, Linnaeus 1758). Es un molusco gasterópodo de cuerpo alargado, abombado en la parte central, que no se puede introducir por completo en la concha. Ésta mide hasta 6 cm de largo y un poco más de la mitad de ancha. La espira es patente y la abertura es larga. El animal es pardo jaspeado de amarillo y la concha es amarillo-parduzca. Es común en todo el litoral andaluz, utilizándose como cebo. Se le conoce como coña o coñeta en el litoral onubense.

MULATA (*Pachygrapsus marmoratus*, Fabricius 1787). Crustáceo dacápodo que se caracteriza por presentar el cuerpo cuadrangular y aplanado, de hasta 5 cm de anchura, cuya superficie está recorrida por líneas perpendiculares al eje longitudinal del cuerpo. Es de color marrón claro a verde grisáceo jaspeado. Es una especie muy común del supra y mediolitoral, apareciendo en fondos rocosos. Se utiliza como cebo para especies como el sargo.

CANGREJOS ERMITAÑOS (*Dardanus* spp. y *Pagurus* spp., Fabricius 1787). Crustáceos dacápodos con abdomen de consistencia blanda membranosa en forma de espiral y sin segmentar. Se utilizan como cebo.



Cymbium olla, Linnaeus 1758

OTRAS ESPECIES DE INVERTEBRADOS
QUE APARECEN EN LOS
PUERTOS PESQUEROS ANDALUCES



INVERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
PHYLLUM MOLLUSCA	
CLASE GASTROPODA	
ORDEN ARCHAEOGASTROPODA	
Familia Haliotidae	
<i>Haliotis tuberculata</i> , Lamarck 1822	Oreja de mar
Familia Patellidae	
<i>Patella vulgata</i> , Linnaeus 1758	Lapa
ORDEN CAENOGASTROPODA	
Familia Cassididae	
<i>Phalium saburon</i> , Bruguière 1791	Casco redondo, caracola
Familia Tonnidae	
<i>Tonna galea</i> , Linnaeus 1758	Caracol tonel, caracola
Familia Cymatiidae	
<i>Charonia rubicunda</i> , Perry 1811	Corno, caracola
Familia Muricidae	
<i>Murex erinaceus</i> , Linnaeus 1758	Cornetilla, caracola
<i>Thais chocolata</i> , Linnaeus 1758	Caracola
<i>Thais haemastoma</i> , Linnaeus 1767	Boca roja, caracola
<i>Muricopsis cristatus</i> , Linnaeus 1758	Busano de Blainville, caracola
Familia Nassariidae	
<i>Hinia reticulata</i> , Linnaeus 1758	Mugarida reticulada, caracola
<i>Nassarius mutabilis</i> , Linnaeus 1758	Mugarida lisa, caracola
Familia Ranellidae	
<i>Ranella ollearium</i> , Linnaeus 1758	Caracola
CLASE BIVALVIA	
ORDEN FILIBRANCHIA	
Familia Arcidae	
<i>Barbatia barbata</i> , Linnaeus 1758	Arca barbada, arca de Noé
Familia Mytilidae	
<i>Lithophaga lithophaga</i> , Linnaeus 1758	Dátil de mar
Familia Pinnidae	
<i>Pinna nobilis</i> , Linnaeus 1758	Nácar, petaca
Familia Pectinidae	
<i>Chlamys varia</i> , Linnaeus 1758	Zamburiña
<i>Chlamys opercularia</i> , Linnaeus 1758	Volandeira

ORDEN SISTEMÁTICO	NOMBRE VULGAR/LOCAL
CLASE CEPHALOPODA	
ORDEN TEUTHOIDEA	
Familia Ommastrephidae	
<i>Ommastrephes bartramii</i> , LeSueur 1821	Pota
<i>Stenoteuthis pteropus</i> , Verrill 1880	Pota
PHYLLUM ARTHROPODA	
CLASE CIRRIPIEDIA	
ORDEN THORACICA	
Familia Scalpellidae	
<i>Pollicipes cornucopiae</i> , Leach 1824	Percebe
CLASE MALACOSTRACA	
ORDEN DECAPODA	
Familia Solenoceridae	
<i>Solenocera membranacea</i> , Risso 1816	Gamba del Atlántico, gamba
Familia Alpheidae	
<i>Alpheus glaber</i> , Olivi 1792	Quisquilla de pinzas, camarón, quisquilla
<i>Alpheus dentipes</i> , Guerin 1832	Camarón pistolero, camarón, quisquilla
Familia Paguridae	
<i>Pagurus alatus</i> , Fabricius 1787	Cangrejo ermitaño
Familia Galatheidae	
<i>Munida iris</i> , Zaraqüey 1952	Sastre
<i>Munida intermedia</i> , A. Milne Edwards & Bouvier 1899	Sastre
<i>Galathea strigosa</i> , Linnaeus 1758	Chinche
<i>Galathea bolivari</i> , Zaraqüey 1952	Chinche
Familia Homolidae	
<i>Paromola cuvieri</i> , Risso 1816	Paromola, cangrejo
Familia Portunidae	
<i>Liocarcinus arcuatus</i> , Leach 1814	Cangrejo
<i>Liocarcinus corrugatus</i> , Pennant 1777	Cangrejo de arrugas, cangrejo
<i>Liocarcinus depurator</i> , Linnaeus 1758	Cangrejo, nécora
<i>Liocarcinus vernalis</i> , Risso 1816	Cangrejo costero, cangrejo
<i>Macropipus tuberculatus</i> , Roux 1830	Nécora nudosa, nécora, cangrejo
<i>Portunus latipes</i> , Pennant 1777	Cangrejo paella, cangrejo

INVERTEBRADOS

ORDEN SISTEMÁTICO

NOMBRE VULGAR/LOCAL

CLASE HOLOTHURIOIDEA

ORDEN ASPIDOCHIROTA

Familia Sticthopodidae

Stichopus regalis, Cuvier 1817

Cohombro de mar real, petaca, suela



Haliotis tuberculata,
Lamarck 1822



Patella vulgata,
Linnaeus 1758



Chlamys varia,
Linnaeus 1758



Charonia rubicunda,
Perry 1811



Ranella ollearium,
Linnaeus 1758



Pollicipes cornucopiae,
Leach 1824



Paromola cuvieri,
Risso 1816



Liocarcinus depurator,
Linnaeus 1758



Solenocera membranacea,
Risso 1816

INVERTEBRADOS

TALLAS MÍNIMAS BIOLÓGICAS Y COMERCIALES

ESPECIES	TALLAS BIOLÓGICAS		TALLAS COMERCIALES
	ATLÁNTICO	MEDITERRÁNEO	
Almejas (<i>Venus</i> spp.)		25 mm (1) (2)	
Almeja chocha (<i>Tapes rhomboides</i>)	35 mm (4)	35 mm (4)	
Almeja fina (<i>Ruditapes decussatus</i>)	40 mm (10)	35 mm (4)	
Almeja tonta (<i>Glycimeris gaditanus</i>)	50 mm (4)	50 mm (4)	
Almejón o bolo (<i>Venus verrucosa</i>)	60 mm (4)	60 mm (4)	
Berberecho (<i>Cerastoderma edule</i>)	24 mm (4)	24 mm (4)	
Berberecho rabioso (<i>Pectumculus</i> spp.)	50 mm (3)	50 mm (3)	
Bocina (<i>Buccinum undatum</i>)	45 mm (10)		
Bogavante (<i>Homarus gammarus</i>)	20 cm (3) 85 mm cefalotórax (10)	240 mm longitud 85 mm cefalotórax (1) (2)	
Busano (<i>Phyllonotus trunculus</i>)	60 mm (4)	60 mm (4)	
Buey de mar (<i>Cancer pagurus</i>)	130 mm (10)	50 mm (10)	13 cm anchura caparazón (8)
Calamar (<i>Loligo vulgaris</i>)	(*) (2) (7)		
Cangrejo de mar (<i>Carcinus maenas</i>)	40 mm (3)	40 mm (3)	
Cangrejo moruno (<i>Eriphia verrucosa</i>)	40 mm (3)	40 mm (3)	
Cañailla (<i>Bolinus brandaris</i>)	70 mm (4)	70 mm (4)	
Carabinero o langostino moruno (<i>Aristaeomorpha</i> spp.)	80 mm (3)	80 mm (3)	
Centolla (<i>Maja squinado</i>)	120 mm (2) (7)	100 mm (2) (7)	
Chirla (<i>Chamelea gallina</i>)	25 mm (9)	25 mm (1) (2)	
Cigalas enteras (<i>Nephrops norvegicus</i>)	70 mm longitud total 20 mm cefalotórax (2) (7)	70 mm longitud total 20 mm cefalotórax (1) (2)	+ de 40 Ud/kg (8)

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

ESPECIES	TALLAS BIOLÓGICAS		TALLAS COMERCIALES
	ATLÁNTICO	MEDITERRÁNEO	
Cigalas (colas) (<i>Nephrops norvegicus</i>)	37 mm (2) (7)		+ de 180 Ud/kg (8)
Clica (<i>Spisula solida</i>)	30 mm (4)	30 mm (4)	
Concha fina (<i>Callista chione</i>)	60 mm (4)	60 mm (4)	
Coquina (<i>Donax trunculus</i>)	30 mm (4)	30 mm (4)	
Coquinas (<i>Donax</i> spp.)	25 mm (10)		
Corruco (<i>Acanthocardia tuberculata</i>)	40 mm (4)	40 mm (4)	
Galera (<i>Squilla mantis</i>)	10 cm (3)	10 cm (3)	
Jibia (<i>Sepia officinalis</i>)	(*) (2) (7)		100 g/Ud (8)
Jibia (<i>Rossia macrosoma</i>)			100 g/Ud (8)
Langostas (<i>Palinurus</i> spp.)	11 cm (10)	24 cm (2)	
Langosta (<i>Palinurus elephas</i>)	20 cm (3)	24 cm (2)	
Langosta mora (<i>Palinurus mauritanicus</i>)	18 cm (3)	24 cm (1) (2)	
Langosta verde (<i>Palinurus regius</i>)	18 cm (3)	24 cm (1) (2)	
Langostino (<i>Penaeus kerathurus</i>)		10 cm (2)	
Longueirón (<i>Solen vagina</i>)	80 mm (4)	80 mm (4)	
Madrealmeja o almeja babosa (<i>Venerupis pullastra</i>)	35 mm (4)	35 mm (4)	
Mejillón (<i>Mytilus edulis</i>)	50 mm (4)	50 mm (4)	
Navaja (<i>Ensis siliqua</i>)	100 mm (10)	80 mm (4)	
Nécora (<i>Liocarcinus puber</i>)	50 mm (3)	50 mm (3)	
Ostión (<i>Crassostrea angulata</i>)	60 mm (4)	60 mm (4)	
Ostra (<i>Ostrea edulis</i>)	60 mm (4)	60 mm (4)	
Percebe (<i>Pollicipes cornucopiae</i>)	40 mm (3)	40 mm (3)	
Pirulo, almeja dorada, almeja margarita (<i>Venerupis aurea</i>)	35 mm (4)	35 mm (4)	
Pulpo (<i>Octopus vulgaris</i>)	1 Kg (5) (6)		
Quisquilla (<i>Palaemon</i> spp.)	30 mm (3)	30 mm (3)	6,5 mm anchura caparazón (8)
Relojitos (<i>Dosinia exoleta</i> y <i>D. lupinus</i>)	30 mm (4)	30 mm (4)	
Vieira (<i>Pecten maximus</i>)	100 mm (2) (7)	100 mm (1) (2)	
Zamburiña (<i>Chlamys</i> spp.)	40 mm (10)		

INVERTEBRADOS

- (*) Tamaño por determinar.
- (1) Reglamento (CE) nº 1626/94 del Consejo, de 27 de junio de 1994, por el que se establecen determinadas técnicas de conservación de los recursos pesqueros en el Mediterráneo.
- (2) Real Decreto 560/1995, de 7 de abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras y posteriores correcciones.
- (3) Orden de 25 de marzo de 1970 sobre normas para la explotación de los bancos naturales y épocas de veda.
- (4) Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 12 de noviembre de 1984.
- (5) Orden de 11 de octubre de 1996, de la Comunidad Autónoma de Andalucía, por la que se regula la captura de pulpo en el Golfo de Cádiz.
- (6) Orden de 22 de noviembre de 1996, por la que se establece un peso mínimo para el pulpo capturado en aguas exteriores del Golfo de Cádiz y se prohíbe su pesca recreativa en el mencionado caladero.
- (7) Reglamento (CE) 894/97 del Consejo, de 29 de abril de 1997, por el que se establecen determinadas medidas técnicas de conservación de los recursos pesqueros.
- (8) Reglamento (CE) 2406/96 del Consejo, por el que se establecen las tallas comerciales.
- (9) Orden de 28 de enero de 2000, por la que se regula la pesca de chirla en el Golfo de Cádiz.
- (10) Reglamento (CE) 850/98, de 30 de marzo, para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles.

ÍNDICE DE DENOMINACIONES

<i>Acanthocardia tuberculata</i>	334	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	382
Acorazado	387	<i>Aristeus antennatus</i>	381
Albiñoca	373	Artemia	413
Alistao rayao	381	<i>Artemia salina</i>	413
<i>Alloteuthis media</i>	362	<i>Astraea rugosa</i>	317
<i>Alloteuthis subulata</i>	361	<i>Barbatia barbata</i>	417
Almeja	327, 328, 339, 350	Barrilete	406
Almeja babosa	343	Berberecho	333
Almeja blanca	338, 350	Berberecho común	333
Almeja chocha	344	Berdigón	333
Almeja de cantil	338	Beriñaque	332
Almeja de carril	338	Bígaro	318
Almeja de fango	338, 346	Bígaro bravo	319
Almeja de fondo	338	Bobo	376
Almeja de las bacas	337	Boca	406
Almeja de perro	340	Boca roja	417
Almeja del ojo	341	Bocina	324
Almeja dorada	340	Bogavante	395
Almeja fina	341	<i>Bolinus brandaris</i>	322
Almeja italiana	342	Bolo	337
Almeja japonesa	342	<i>Brachionus plicatilis</i>	413
Almeja lisa	350	Brillante	380
Almeja malagueña	335	<i>Buccinum corneum</i>	324
Almeja margarita	340	<i>Buccinum undatum</i>	324
Almeja planchetá	336	Buey	400
Almeja rizada	338	Buey de mar	400
Almeja tonta	328	Búfalo	323
Almejón	337	Bulgado	379
Almendra	355	Burgaillo	318, 319
Almendra de mar	328	Burgao	318, 319
Almiñoca	373	Burgarao	318, 323
<i>Alpheus dentipes</i>	418	Búsano	322, 323
<i>Alpheus glaber</i>	418	Busano de Blainville	417
Anémona de mar	313	Cafetera	369
<i>Anemonia sulcata</i>	313	Calamar	359, 360
<i>Aporrhais pespelecani</i>	320	Calamar veteado	360
Arca barbada	417	Calamarín	361, 362
Arca de Noé	417	Calamarín menor	362
<i>Arenicola marina</i>	376	Calamarín picudo	361

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

<i>Calappa granulata</i>	398	Casco tirreno	321
<i>Callista chione</i>	335	<i>Cassidaria echinopora</i>	321
Camarón	387, 388, 389, 418	<i>Cassidaria tyrrhena</i>	321
Camarón acorazado	388	Castaña	398
Camarón báltico	388	Castañeta	390, 398
Camarón blanco	389	Castañita	357, 358
Camarón de acequias	388	Castañuela	357, 358
Camarón de estero	388	Catalineta	388, 389
Camarón de piedra	388	Cebollera	335
Camarón de porreo	387	Centolla	399
Camarón de roca	388	Centolla europea	399
Camarón delta	388	<i>Cerastoderma edule</i>	333
Camarón flecha	389	<i>Chamelea gallina</i>	339
Camarón marcial	389	<i>Charonia rubicunda</i>	417
Camarón narval	389	Chinche	397, 418
Camarón pistolero	418	Chipirón	359
Camarón rayao	387	Chirla	339
Camarón soldado	389	<i>Chlamys opercularia</i>	147
Camaroncillo	389	<i>Chlamys varia</i>	417
<i>Cancer pagurus</i>	400	Chochona	398
Cangrejo	396, 401, 402, 403, 404, 418	Choco	353, 355
Cangrejo americano	396	Chopito	353, 356, 357, 358
Cangrejo atlántico	401	Chopito pareja	357
Cangrejo costero	418	Chopo	353, 361, 362
Cangrejo de arrugas	418	Choquito	355
Cangrejo de canto	398	Choquito picudo	356
Cangrejo de las marismas	396	Chorizo	380, 382
Cangrejo de río	396	Chorizo blanco	381
Cangrejo ermitaño	413, 418	Chorizo negro	382
Cangrejo mediterráneo	402	Cigala	393
Cangrejo moro	405	Cigalita	394
Cangrejo moruno	405	Cigarra de mar	390
Cangrejo paella	418	Clica	350
Cangrejo real	398	Cohombro de mar real	419
Cangrejo rojo	396, 404	Concha fina	335
Cañaila	322, 323	Coña	398, 413
Cañaila de pico	322	Coñeta	401, 413
Cañaila fina	322	Coquina	345
Carabinero	380, 382, 389	Coquina de arena	345
Caracol tonel	417	Coquina de fango	347
Caracola	317, 320, 321, 323, 324, 417	Coquina de San Fernando	347
Caracolillo mediterráneo	324	Coquina deliciosa	346
Caramoño	385	Coquina fina	345
<i>Carcinus aestuarii</i>	402	Coquina lisa	346
<i>Carcinus maenas</i>	401	Cornetilla	417
Casco	321	Corno	417
Casco acanalado	321	Cornuco	337
Casco redondo	417	Corruco	334, 337

INVERTEBRADOS

<i>Crangon crangon</i>	389	Gusana	373, 376
<i>Crassostrea angulata</i>	332	Gusana de canutillo	374
<i>Crassostrea gigas</i>	332	Gusana de poza	375
Curruco	334	Gusana de sangre	375
<i>Cymbium olla</i>	413	<i>Haliotis tuberculata</i>	417
<i>Dardanus</i> spp	413	Hediondo	369
Dátil de mar	417	<i>Hinia reticulata</i>	417
<i>Diopatra neapolitana</i>	374	<i>Homarus gammarus</i>	395
<i>Donax semistriatus</i>	346	<i>Illex coindetii</i>	363
<i>Donax trunculus</i>	345	Invasor	397
<i>Donax variegatus</i>	346	Jediondo	369
<i>Donax venustus</i>	346	Jibao	489
<i>Dosinia exoleta</i>	336	Jibia	353
Duro	336	Langosta	391, 392
<i>Eledone cirrhosa</i>	368	Langosta moruna	392
<i>Eledone moschata</i>	369	Langosta verde	392
<i>Ensis ensis</i>	348	Langostino	385
<i>Ensis minor</i>	348	Langostino de la Bahía	385
<i>Ensis siliqua</i>	348	Langostino moruno	380, 382
<i>Eriphia verrucosa</i>	405	Lapa	417
Erizo	409, 410	<i>Liocarcinus arcuatus</i>	418
Erizo de mar	409	<i>Liocarcinus corrugatus</i>	418
Erizo violáceo	410	<i>Liocarcinus depurator</i>	418
Escupiña	337	<i>Liocarcinus puber</i>	403
Escupiña grabada	337	<i>Liocarcinus vernalis</i>	418
Follaor	389	<i>Lithophaga lithophaga</i>	417
Fonela	398	<i>Littorina littorea</i>	417
<i>Galathea bolivari</i>	418	<i>Littorina saxatilis</i>	319
<i>Galathea strigosa</i>	418	<i>Loligo forbesi</i>	360
Galera	379	<i>Loligo vulgaris</i>	359
Galera ocelada	379	Longueirón	348, 349
Galerita	394	Machillos	346
Gamba	384, 418	<i>Macropipus tuberculatus</i>	418
Gamba alistada	381	<i>Mactra corallina</i>	350
Gamba blanca	384	Madrealmeja	343
Gamba de Padrón	384	<i>Maja squinado</i>	399
Gamba del Atlántico	418	<i>Marphysa sanguinea</i>	375
Gamba roja	381, 382	Mechillón	339
Gamba rosada	381	Medalla	336
Gambita blanca	389	Mejillón	329
Gambón	381, 382	Mejillón mediterráneo	329
Ganchillo	387	<i>Melicerthus kerathurus</i>	385
<i>Geryon longipes</i>	404	Meriñaque	332
Globito	357, 358	Miñoca	373
Globito común	358	Miriñaque	332
Globito robusto	358	<i>Monodonta lineata</i>	319
<i>Glycymeris gaditanus</i>	328	<i>Monodonta turbinata</i>	319
<i>Glycymeris violacescens</i>	328	Moruno	380

Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía

Muergo	348	<i>Paracentrotus lividus</i>	409
Mugarida lisa	417	<i>Parapenaeus longirostris</i>	384
Mugarida reticulada	417	Paromola	418
Mulata	413	<i>Paromola cuvieri</i>	418
<i>Munida intermedia</i>	418	<i>Pasiphaea sivado</i>	389
<i>Munida iris</i>	418	<i>Patella vulgata</i>	417
<i>Munida rugosa</i>	397	Pechina lisa	350
<i>Murex erinaceus</i>	417	<i>Pecten maximus</i>	330
<i>Muricopsis cristatus</i>	417	Pelegrina	330
<i>Mytilus edulis</i>	329	Pellizco	398
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	329	<i>Penaeus kerathurus</i>	385
Nácar	417	Peonza	319
<i>Nassarius mutabilis</i>	417	Peonza fresa	319
Navaja	348, 349	Peonza rugosa	317
Nécora	403, 418	Percebe	418
Nécora nudosa	418	Peregrina	330
<i>Necora puber</i>	403	Perico	387
<i>Nephrops norvegicus</i>	393	Perrillo	340
<i>Nephtys hombergii</i>	373	Petaca	417, 419
<i>Nereis diversicolor</i>	373	<i>Phalium granulatum</i>	321
Norte	373	<i>Phalium saburon</i>	417
<i>Nucula nucleus</i>	327	<i>Phyllonotus trunculus</i>	323
Nuececilla	327	Pie de pelicano	320
<i>Octopus vulgaris</i>	366	<i>Pinna nobilis</i>	417
<i>Ommastrephes bartramii</i>	418	Pirulo	340
Oreja de mar	417	Planchetá	336
Ortiguilla	313	<i>Plesionika edwardsii</i>	389
Ostión	332	<i>Plesionika heterocarpus</i>	389
Ostión baño	332	<i>Plesionika martia</i>	389
Ostión de arena	332	<i>Plesionika narval</i>	389
Ostión de piera	332	<i>Plesiopenaeus edwardsianus</i>	380
Ostión de roca	332	<i>Pollicipes cornucopiae</i>	418
Ostión rodao	332	Porro	337
Ostión soleao	332	<i>Portunus latipes</i>	418
Ostión sombrío	332	Pota	364, 365, 418
Ostra	331	Pota costera	364
<i>Ostrea edulis</i>	331	Pota europea	365
<i>Pachygrapsus marmoratus</i>	413	Pota voladora	363
<i>Pagurus alatus</i>	418	Potón	364, 365
<i>Pagurus spp</i>	413	<i>Procambarus clarkii</i>	396
<i>Palaemon adspersus</i>	388	<i>Processa edulis</i>	389
<i>Palaemon elegans</i>	388	Pulpo	366, 368, 369
<i>Palaemon longirostris</i>	388	Pulpo almizclado	369
<i>Palaemon serratus</i>	387	Pulpo blanco	368
<i>Palaemonetes varians</i>	388	Pulpo cabezón	368
<i>Palinurus elephas</i>	391	Pulpo de fango	369
<i>Palinurus mauritanicus</i>	392	Pulpo roquero	366
<i>Palinurus regius</i>	392	Punta	361, 362

INVERTEBRADOS

Puntillas	359	<i>Solenocera membranacea</i>	418
Puntillita	359, 361, 362	<i>Sphaerechinus granularis</i>	410
Quisquilla	381, 389, 418	<i>Spisula solida</i>	350
Quisquilla de pinzas	418	<i>Squilla mantis</i>	379
<i>Ranella ollearium</i>	417	<i>Stenoteuthis pteropus</i>	418
Reloj	336	<i>Stichopus regalis</i>	419
Relojito	336	Suela	419
Rosca	375	Tellerina	346
Roscabeta	375	<i>Thais chocolata</i>	417
<i>Rossia macrosoma</i>	358	<i>Thais haemastoma</i>	417
Rotífero	413	<i>Todarodes sagittatus</i>	365
<i>Ruditapes decussatus</i>	341	<i>Todaropsis eblanae</i>	364
<i>Ruditapes philippinarum</i>	342	<i>Tonna galea</i>	417
Sanfonina	330	<i>Uca tangeri</i>	406
Santiaguíño	390	<i>Upogebia pusilla</i>	394
Sastre	397, 418	<i>Venerupis aurea</i>	340
<i>Scrobicularia plana</i>	347	<i>Venerupis pullastra</i>	343
<i>Scyllarides latus</i>	390	<i>Venerupis rhomboides</i>	344
<i>Scyllarus arctus</i>	390	<i>Venus nux</i>	338
Sepia	353	<i>Venus verrucosa</i>	337
<i>Sepia elegans</i>	355	Verdigón	333
<i>Sepia officinalis</i>	353	Vieira	330
<i>Sepia orbignyana</i>	356	Voladó	363
<i>Sepietta oweniana</i>	358	Volandeira	417
<i>Sepiola atlantica</i>	358	Volaó	363
<i>Sepiola rondeleti</i>	357	Volaor	363
<i>Sicyonia carinata</i>	388	Xanfonina	330
<i>Solen marginatus</i>	349	Zamburiña	147
<i>Solen vagina</i>	349		

BIBLIOGRAFÍA

- ABAD, R. & GIRALDEZ, A. (1989). Descripción de la pesca de cerco en la región surmediterránea. *Informes Técnicos IEO*, nº86: 48 pp.
- ABELLÓ, P. & CARTES, J. (1987). Observaciones sobre la alimentación de *Liocarcinus depurator* (Linnaeus) (Brachyura: Portunidae) en el Mar Catalán. *Inv. Pesq.*, 51 (Suppl.1): 413-419.
- ABELLÓ, P. (1989). Reproduction and moulting in *Liocarcinus depurator* (Linnaeus, 1758) (Brachyura: Portunidae) in the Northwestern Mediterranean Sea. *Scientia Marina*, 53 (1): 127-134.
- ALCÁZAR, J.L.; CARRASCO, J.F.; LLERA, E.M.; MENÉNDEZ, M.; ORTEA, J.A. & VIZCAIRO, A. (1987). *Aportación al estudio del besugo en el Principado de Asturias*. Recursos Pesqueros de Asturias, Vol. IV. Consejería de Agricultura y Pesca. Principado de Asturias, 88 pp.
- ARIAS, A.M. (1976). Contribución al conocimiento de la fauna bentónica de la Bahía de Cádiz. *Inv. Pesq.*, 40 (2): 335-386.
- ARIAS, A.M. (1980). Crecimiento, régimen alimentario y reproducción de la dorada (*Sparus aurata*, Linnaeus) y del robalo (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus) en los esteros de Cádiz. *Inv. Pesq.*, 44 (1): 59-84.
- ARIAS, A.M. & DRAKE, P. (1985). Estructura de la población y régimen alimentario de *Anguilla anguilla* L., 1758 (Osteichthyes, Anguillidae), en los esteros de San Fernando (Cádiz). *Inv. Pesq.*, 49 (4): 475-491.
- ARIAS, A.M. & DRAKE, P. (1990). *Estados juveniles de la ictiofauna en los caños de las salinas de la Bahía de Cádiz*. Instituto de Ciencias Marinas de Andalucía, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- ARIAS, A.M. & DRAKE, P. (1999). *Fauna acuática de la salinas del Parque Natural Bahía de Cádiz*. Consejería de Medio Ambiente, Junta de Andalucía.
- BARO, J.; RAMOS, F.; CAMIÑAS, J.A. & NÚÑEZ, J.C. (1992). Las pesquerías de bivalvos de la región surmediterránea española. *Informes Técnicos IEO* nº129: 104 pp.
- BAUCHOT, M.L. & PRAS, A. (1987). *Guía de los peces de mar de España y de Europa*. Ed. Omega, Barcelona.
- CALVÍN, J.C. (1995). *El Ecosistema Marino Mediterráneo. Guía de su Flora y Fauna*. Ed. Juan Carlos Calvín, Murcia.
- CAMIÑAS, J.A.; NÚÑEZ, J.C.; RAMOS, F. & BARO, J. (1989). *Las pesquerías locales de la región surmediterránea española. (Entre Punta Europa y Cabo de Gata). Segunda Parte*. Instituto Español de Oceanografía.
- CAMPBELL, A.C. (1984). *Guía de la Flora y Fauna del Mar Mediterráneo*. Ed. Omega, Barcelona.

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

- CÁRDENAS, S. (1976). Food habits of the toadfish (*Halobatrachus didactylus*, Schneider, 1801) in the Cádiz Bay (SW Spain). *ICES Doc.*, C.M. 1976/G.4 Demersal Fish (Southern) Committee, 13 pp.
- CASTRO, B.G. & GUERRA, A. (1990). The diet of *Sepia officinalis* (Linnaeus, 1758) and *Sepia elegans* (D'Orbigny, 1835) (Cephalopoda, Sepioidea) from the Ria de Vigo (NW Spain). *Scientia Marina*, 54 (4): 375-388.
- CEJALVO, D. (1998). *Peces, crustáceos y moluscos de la Comunidad Valenciana. Serie Monografías 2.* Generalitat Valenciana, Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- COLL, J. (1991). *Acuicultura Marina Animal. 3ª Edición.* Ed. Mundi-Prensa, Madrid.
- COLLETTE, B.B. & NAUEN, C.E. (1983). FAO species catalogue. Vol. 2. Scombrids of the world. An annotated and illustrated catalogue of scombrids species known to date. *FAO Fish. Synop.*, (125), Vol. 2.
- COMPAGNO, L.J.V. (1984). FAO species catalogue. Vol. 4. Sharks of the world. An annotated and illustrated catalogue of sharks species known to date. Part.1. Hexanchiformes to Lamniformes. *FAO Fish. Synop.*, (125), Vol. 4, Pt.1: 249 pp.
- COMPAGNO, L.J.V. (1984). FAO species catalogue. Vol. 4. Sharks of the world. An annotated and illustrated catalogue of sharks species known to date. Part.2. Carcharhiniformes. *FAO Fish. Synop.*, (125), Vol. 4, Pt.2: 251-655.
- CORBERÁ, J.; SABATÉS, A. & GARCÍA-RUBIES, A. (1996). *Peces de Mar de la Península Ibérica.* Ed. Planeta, Barcelona.
- CRISTO, M. & CARTES, J.E. (1998). A comparative study of the feeding ecology of *Nephrops norvegicus* (Linnaeus) (Decapoda: Nephropidae) in the bathyal Mediterranean and adjacent Atlantic. *Scientia Marina*, 62 (Suppl.1): 81-90.
- DÁVILA, C. (1984). *Túridos y demás Escómbridos Mundiales.* Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- DE JUANA, E. & DE JUANA, J.R. (1987). *Guía de Pescados y Mariscos.* Ed. Omega, Barcelona.
- DRAKE, P.; ARIAS, A.M. & RODRÍGUEZ, R.B. (1982). Estudio del crecimiento y la alimentación de la baila *Dicentrarchus punctatus*, Bloch 1892 (Osteichthyes, Serranidae), en los esteros de las salinas de Cádiz. *Inv. Pesq.*, 46 (3): 335-347.
- DRAKE, P.; ARIAS, A.M. & RODRÍGUEZ, R.B. (1984). Cultivo extensivo de peces marinos en los esteros de las salinas de San Fernando (Cádiz). II. Características de la producción de peces. *Inf. Téc. Inst. Inv. Pesq.*, nº116.
- FISCHER, W.; SCHNEIDER, M. & BAUCHOT, M.L. (redactors) (1987). *Fiches FAO d'identification des especes pour les besoins de la pêche (Révision 1). Mediterranee et Mer Noire, zone de peche 37. Volume I: Vegetaux et Invertébrés.* Publication préparée par la FAO, résultat d'un accord entre la FAO et la Commission des Communautés Européennes (Project GCP/INT/422/EEC) financée conjointement par ces deux organisations. Rome, FAO, Vol I: 760 pp.
- FROM (1986). *Denominaciones locales de especies pesqueras españolas.* Secretaría General Técnica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

BIBLIOGRAFÍA

- FROM (1986). *Diccionario de especies pesqueras en las lenguas españolas*. Secretaría General Técnica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- FROM (1986). *Útiles, redes y aparejos de pesca*. Secretaría General Técnica. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- GARCÍA-RASO, J.E.; GONZÁLEZ-GURRIARÁN, E. & SARDÁ, F. (1987). Estudio comparativo de la fauna de crustáceos decápodos braquiuros de tres áreas de la Península Ibérica (Galicia, Málaga y Cataluña). *Inv. Pesq.*, 51 (Suppl.1): 43-55.
- GIL DE SOLA, L. (1993). Las pesquerías demersales del Mar de Alborán (Surmediterráneo Ibérico). Evolución en los últimos decenios. *Informes Técnicos IEO* nº142: 176 pp.
- GONZÁLEZ, J.A. (1995). *Catálogo de los Crustáceos Decápodos de las Islas Canarias (Gambas, Langostas, Cangrejos)*. Publ. Turquesa, Las Palmas de Gran Canaria.
- GONZÁLEZ, J.M. & LORENZO J.M. (1993). Período reproductor y talla de primera madurez sexual del salmonete de roca (*Mullus surmuletus*, Linnaeus 1758) en las Islas Canarias. *Bol. IEO*, 9 (2): 361-366.
- GUERRA, A. (1992). *Fauna Ibérica. Vol. I: Mollusca Cephalopoda*. Museo Nacional de Ciencias Naturales. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- GUILLÉN, J.E. (1990). *Guía ilustrada de los Crustáceos Decápodos del Litoral Alicantino*. Instituto de Cultura "Juan Gil-Albert", Diputación de Alicante.
- HAYWARD, P.J. & RYLAND J.S. (1990). *The Marine Fauna of the British Isles and North Europe. Vol. I: Introduction and Protozoans to Arthropods*. Clarendon Press, Oxford.
- HAYWARD, P.J. & RYLAND J.S. (1990). *The Marine Fauna of the British Isles and North Europe. Vol. II: Molluscs to Chordates*. Clarendon Press, Oxford.
- IBAÑEZ, M. (1974). *Anélidos Poliquetos*. Serie B – Nº15. Publicaciones de los Departamentos. Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Ciencias Biológicas, Madrid.
- IGLESIAS, M. & MARTORELL, J.M. (1987). *La pesquería litoral de las Islas Baleares*. Proyecto cooperativo IEO/CAIB/CEE XIV-B-1/87/8/2840.
- LÓPEZ ABELLÁN, L.J. & ARIZ, J. (1993). Aspectos generales de la distribución y biología de las especies del género *Merluccius* Rafinesque, 1810, en aguas de Senegal y Gambia (16° 00'N – 12° 25'N). *Bol. IEO*, 9 (1): 101-121.
- LÓPEZ, J. (1995). *Peces Marinos del litoral andaluz*. Acuario Museo Aula del Mar, Málaga.
- LORENZO, J.M. & GONZÁLEZ, J.M. (1993). Determinación de la talla de primera madurez sexual y período reproductor de la caballa *Scomber japonicus* (Houttuyn, 1782) de las Islas Canarias. *Bol. IEO*, 9 (1): 15-22.
- LORENZO, J.M. & GONZÁLEZ, J.M. (1997). Edad y crecimiento de la chopo *Spondyllosoma cantharus* (Linnaeus 1758) (Sparidae) en las Islas Canarias. *Bol. IEO*, 13 (1 y 2): 67-74.
- LOZANO, F. (1963). Nomenclatura ictiológica. Nombres científicos y vulgares de los peces españoles. *Trabajos del IEO*, nº31: 271 pp.

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

- MAP (1994). *Legislación Pesquera. Régimen jurídico de la pesca marítima*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica, Centro de Publicaciones, Madrid.
- MAP (1995). *Catálogo de Denominaciones de Especies Acuícolas Españolas. Tomo I: Peces*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica, Centro de Publicaciones, Madrid.
- MAP (1995). *Catálogo de Denominaciones de Especies Acuícolas Españolas. Tomo II: Crustáceos, Moluscos y otros grupos*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica, Centro de Publicaciones, Madrid.
- MARGALEF, R. (1989). *El Mediterráneo Occidental*. Ed. Omega, Barcelona.
- MAS, B. & TIANA, J.A. (1990). *Acuicultura Marina*. Colección Biblioteca Básica Agraria. Ed. Servicio de Extensión Agraria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- MILLÁN, M. (1992). Descripción de la pesquería de cerco en la región suratlántica española y atlántico-norte marroquí. *Informes Técnicos IEO* nº136: 70 pp.
- MORENO, J.A. (1995). *Guía de los Tiburones de aguas ibéricas, Atlántico Nororiental y Mediterráneo*. Ed. Pirámide, Madrid.
- MORENO, J.A.; PARAJÚA, J.I. & MORÓN, J. (1989). Biología reproductiva y fenología de *Alopias vulpinus* (Bonnaterre, 1788) (Squaliformes: Alopiidae) en el Atlántico nor-oriental y Mediterráneo occidental. *Scientia Marina*, 53 (1): 37-46.
- NAKAMURA, I. (1984). FAO species catalogue. Vol. 5. Billfishes of the world. An annotated and illustrated catalogue of marlins, sailfishes, spearfishes and swordfishes known to date. *FAO Fish. Synop.*, (125), Vol. 5: 65 pp.
- PÉREZ, J.C. (1989). *Introducción a los Moluscos Onubenses: I: Faunística*. Junta de Andalucía – A.M.A.
- PEREZ, J.M. & MORENO, E. (1991). *Invertebrados Marinos de Canarias*. Ed. Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria.
- PETER, S. (1993). *Conchas Marinas. Manuales de identificación*. Ed. Omega, Barcelona.
- RAMOS, A. & FERNÁNDEZ, L. (1992). La pesquería española de arrastre de merluzas negras en aguas mauritanas: análisis de la serie histórica de datos. *Informes Técnicos IEO* nº118: 67 pp.
- RAMOS, A. & FERNÁNDEZ, L. (1994). Las pesquerías de merluzas en los caladeros de África noroccidental: datos de base del año 1991. *Informes Técnicos IEO* nº153: 132 pp.
- RELINI, G.; BERTRAND, J. & ZAMBONI, a. (Eds.). (1999). Synthesis of the knowledge on Bottom Fishery Resources in Central Mediterranean (Italy and Corsica). *Biol. Mar. Médit.*, 6 (Suppl.1): 867.
- RIBEIRO-CASCALHO, A. & ARROBAS, I. (1987). Observations on the biology of *Parapenaeus longirostris* (Lucas, 1846) from the south coast of Portugal. *Inv. Pesq.*, 51 (Suppl.1): 201-212.
- RIEDL, R. (1986). *Fauna y Flora del Mar Mediterráneo*. Ed. Omega, Barcelona.
- ROBLES, R. (1970). La Bacaladilla. *Micromesistius poutassou* (Risso) 1810. *Bol. IEO*, 142: 1-16.

BIBLIOGRAFÍA

- RODRÍGUEZ, J. (1982). *Oceanografía del Mar Mediterráneo*. Ed. Pirámides, Madrid.
- RODRÍGUEZ-RODA, J. (1971). Estudio de la sardina (*Sardina pilchardus*) del Golfo de Cádiz. *Inv. Pesq.*, 34 (2): 451-476.
- RODRÍGUEZ-RODA, J. (1971). Estudio de la sardina (*Sardina pilchardus*) capturada por la flota pesquera española en aguas de Larache. *Inv. Pesq.*, 35 (2): 655-680.
- RODRÍGUEZ-RODA, J. (1977). El boquerón, *Engraulis encrasicolus* (Linnaeus) del Golfo de Cádiz. *Inv. Pesq.*, 41 (2): 523-542.
- RUPPERT, E.E. & BARNES, R.D. (1994). *Invertebrate Zoology. Sixth Edition*. Saunders College Publishing, USA.
- SABATÉS, A. (1991). Larval development of *Lepidorhombus boscii* (Risso, 1810) (Pleuronectiformes) in the Northwestern Mediterranean. *Scientia Marina*, 55 (3): 543-546.
- SÁNCHEZ, P. (1982). Régimen alimentario de *Illex coindetii* (Vereny, 1837) en el Mar Catalán. *Inv. Pesq.*, 46 (3): 443-450.
- SANTIAGO, J.M.; MARTÍN, I. & GUTIERREZ, J. (1998). *Guía de las principales especies pesqueras de interés comercial en España*. Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaria General de Pesca Marítima, Dirección General de Estructuras y Mercados Pesqueros.
- SANZ, A. (1987): Biología de *Palaemon elegans* Rathke, 1837 (Natantia: Palaemonidae) en las costas del Mediterráneo Occidental. *Inv. Pesq.*, 51 (Suppl.1): 177-187.
- SARDÁ, F. & DEMESTRE, M. (1987). Estudio biológico de la gamba *Aristeus antennatus* (Risso, 1816) en el Mar Catalán (NE de España). *Inv. Pesq.*, 51 (Suppl.1): 213-232.
- SARDÁ, F. (1998). *Nephrops norvegicus* (Linnaeus): comparative biology and fishery in the Mediterranean Sea. Introduction, conclusions and recommendations. *Scientia Marina*, 62 (Suppl.1): 5-15.
- SOBRINO, I. & GARCÍA, T. (1992). Análisis y descripción de las pesquerías españolas de crustáceos decápodos en aguas de la República de Guinea Bissau durante el período 1987-91. *Informes Técnicos IEO*, nº135: 38 pp.
- TAYLOR, L. (1998). *Tiburones y Rayas*. Ed. Omega, Barcelona.
- TEMPLADO, J.; GUERRA, A.; BEDOYA, J.; MORENO, D.; REMÓN, J.M.; MALDONADO, M. & RAMOS, M.A. (1993). *Fauna I: Fauna Marina circalitoral del Sur de la Península Ibérica*. Museo Nacional de Ciencias Naturales. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid.
- VARELA, M. (1990). Método para el estudio cuantitativo del contenido estomacal de la sardina. Resultados preliminares. *Bol. IEO*, 6 (1): 117-126.
- VARIOS (1976). *Clasificación comercial de los principales productos de la pesca. Peces, Crustáceos y Moluscos*. Ministerio de Comercio, Subsecretaría de Mercado Interior. Colección Catálogos y Monografías, Madrid.
- VELA, R. & ZURITA, F.P. (1998). *Normalización de los productos de la pesca*. Departamento de Servicios Pesqueros. Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía S.A. (D-a-p). Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía.

*Catálogo de Especies de Interés Pesquero en el Litoral de la
Comunidad Autónoma de Andalucía*

- VELASCO, F.; OLASO, I. & DE LA GÁNDARA, F. (1996). Alimentación de veintidós especies de peces demersales de la división VIIIc del ICES. Otoños de 1992 y 1993. *Informes Técnicos IEO*, nº164: 62 pp.
- VERA, J. (1992). *Diccionario Multilingüe de Especies Marinas para el Mundo Hispano*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, Madrid.
- WHITEHEAD, P.J.P.; BAUCHOT, M.L.; HUREAU, J.C.; NIELSEN, J. & TORTONESE, E. (1984). *Fishes of the North-eastern Atlantic and the Mediterranean. Vol. I*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, Paris.
- WHITEHEAD, P.J.P.; BAUCHOT, M.L.; HUREAU, J.C.; NIELSEN, J. & TORTONESE, E. (1986). *Fishes of the North-eastern Atlantic and the Mediterranean. Vol. II*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, Paris.
- WHITEHEAD, P.J.P.; BAUCHOT, M.L.; HUREAU, J.C.; NIELSEN, J. & TORTONESE, E. (1986). *Fishes of the North-eastern Atlantic and the Mediterranean. Vol. III*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, Paris.
- ZÚÑIGA, L.R. (1967). Estudio del crecimiento de *Boops boops* (Linnaeus) del Levante español. *Inv. Pesq.*, 31 (3): 383-418.
- ZURITA, F.P.; SUERO, S.; VELA, R.; GONZÁLEZ, I.M. & COLÓN, T. (1999). *Evolución de la producción pesquera en Andalucía: 1985-1994*. Departamento de Servicios Pesqueros. Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía S.A. (D-a-p). Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía.

GLOSARIO TÉCNICO

A

Abdomen: Región posterior del cuerpo de los crustáceos decápodos compuesto por seis segmentos más el telson.

Alevín: Cría de ciertos peces.

Anfípodos: Crustáceos de cuerpo deprimido, sin caparazón, abdomen largo y curvado, con branquias y seis pares de patas.

Antenas: Segundo par de apéndices de los crustáceos decápodos, situado entre las anténulas y las órbitas. Generalmente son birrámeas y el exopodio puede estar expandido formando el escafocerito.

Anténulas: Primer par de apéndices de los crustáceos decápodos situado en la zona mediana de la región frontal.

Ápice: Extremidad de la concha de los moluscos donde tiene lugar el crecimiento.

Artejo: Cada uno de los segmentos móviles que forman un apéndice.

Aurículas: Proyecciones laminares de la concha de los bivalvos situadas por delante y por detrás del umbo.

B

Barbillón: Prolongación delgada de la piel, en la proximidad de la boca de muchos peces.

Birrámeo: En crustáceos decápodos, apéndice dotado de dos ramas: exopodio y endopodio.

Biso: Conjunto de filamentos sedosos que anclan a algunos bivalvos a los objetos sólidos.

Branquias: Órganos respiratorios compuestos por una serie de láminas dispuestas a ambos lados de un eje central, a través de las cuales se realiza el intercambio gaseoso por medio de un sistema de contracorriente.

Branquispinas: En peces, prominencias más o menos largas y numerosas del borde anterior de los arcos branquiales. Son muy largas en los peces que se alimentan de plancton, ya que les sirven de filtro.

C

Camada: Número de embriones o fetos viables que porta una hembra grávida.

Canal sifonal: Tubo situado en el extremo inferior de la boca, para sostener el sifón delantero de un gasterópodo.

Caparazón: Exoesqueleto que cubre la superficie dorsal y las porciones laterales del cefalotórax.

Capítulo: Zona superior de la columna de los actiniarios que se sitúa por debajo de los tentáculos.

Cardumen: Grupo de peces que nadan o se alimentan juntos.

Carpó: Tercer segmento de los pereiópodos o de los maxilípedos contado desde su extremo terminal.

Cavidad paleal: Espacio hueco de los moluscos localizado entre el manto y la masa visceral y donde se encuentran las branquias.

Cefalotórax: En crustáceos decápodos, fusión del tórax y de la cabeza.

Cloaca: Depresión en forma de bolsa en el vientre de algunos peces donde desembocan el recto y los orificios genitales y urinarios.

Copépodos: Pequeños crustáceos planctónicos.

Córneo: Hecho de quitina, una sustancia no calcárea.

Costilla: En moluscos gasterópodos, engrosamiento de la concha en forma de cordón que se dispone concéntrica, espiral o longitudinalmente.

Cúspide: Prominencia externa del diente recubierta de esmalte.

CH

Charnela: Borde interno de la valva de un bivalvo, a menudo unida mediante un ligamento a la valva opuesta y portadora, generalmente, de dientes que se articulan con las de ésta.

D

Dactilopodio: Séptimo y último artejo de un apéndice que, en algunos casos, al oponerse al propodio forma la quela.

Demersal: Organismos que viven cerca del fondo.

Denticulos dérmicos: Escamas placoides exclusivas de los tiburones que recubren la piel y tienen la estructura básica de un diente.

Detritívoros: Organismos que se alimentan de materia orgánica muerta o excretada de alguna manera.

Dextrógira: Concha de gasterópodo que al situarse con el ápice hacia arriba y el estoma vuelto hacia el observador, éste está situado en el lado derecho, por lo que la torsión en espiral se produce en sentido horario.

Diastema: Espacio libre (sin dientes) más o menos pronunciado existente en las mandíbulas.

Diente: 1. En moluscos gasterópodos, estructura puntiaguda o roma, situada dentro del labio interior o exterior de la concha. 2. En moluscos bivalvos, estructura puntiaguda o roma, situada en la charnela de la concha.

Dimorfismo sexual: Diferencias distintivas que presentan los individuos de distinto sexo en una misma especie.

E

Embrión: Individuo durante la fase de desarrollo antes de nacer en las especies vivíparas o antes de la eclosión en las ovíparas.

Endopodio: En crustáceos decápodos, rama interna de un apéndice birrámeo.

Esfínter: Estructura muscular circular localizada en la zona distal de la columna de los zoantarios y que rodea a la boca.

Escamas: Piezas esqueléticas externas usadas en la protección del cuerpo.

Escamas cicloides: Láminas más o menos redondeadas, planas y delgadas que carecen de expansiones.

Escamas ctenoides: Escamas que presentan en su zona posterior pequeñas espinas o púas.

Espina cleitral: Espina que sobresale de la parte posterior del opérculo.

Equilátera: En moluscos bivalvos, cuando las dos valvas que forman la concha son simétricas.

Equivalva: En moluscos bivalvos, cuando las dos valvas que forman la concha son iguales.

Eespermatóforo: Estructuras vesiculares llenas de espermatozoos que se originan en los conductos espermatóforos y que se depositan en la cloaca de las hembras durante la cópula.

Espina postorbital: En crustáceos decápodos, espina situada en el borde posterior de la órbita.

Espina anterorbital: En crustáceos decápodos, espina situada en el borde anterior de la órbita.

GLOSARIO TÉCNICO

Espiráculo: Abertura de forma redondeada situada por detrás del ojo y antes de la primera hendidura branquial.

Espiral: En moluscos gasterópodos, conjunto de los giros de la concha sin considerar el que contiene al estoma.

Esternito: En crustáceos decápodos, segmento de la pared ventral del tórax.

Esterno: En crustáceos decápodos, esternitos torácicos fusionados.

Estiliforme: De forma afilada. Normalmente se asigna este calificativo al dactilo cuando es alargado y afilado.

Estoma: Abertura de la concha de los gasterópodos por la que emerge parte del cuerpo del molusco.

Eurihalino: Organismo capaz de vivir en un amplio margen de salinidad.

Exoesqueleto: Esqueleto que cubre la parte exterior del cuerpo.

F

Fecundación externa: Fecundación que ocurre fuera del cuerpo de la madre, en el mar.

Fecundación interna: Fecundación que ocurre dentro del cuerpo de la madre.

Feto: Embrión en avanzado estado de desarrollo en las especies que se reproducen por viviparismo placentario.

Fitoplancton: Fracción vegetal del plancton.

Fotóforos: Glándulas especializadas en la producción de luz, bien de manera química o mediante una colonia de bacterias que son las responsables de la producción de luz.

Flagelo: En crustáceos decápodos, la rama distal, multiarticulada, adosada al pedúnculo antenal o antenular y exopodio de los maxilípedos.

Frente: En crustáceos decápodos, margen anterior del caparazón entre cada primer diente anterolateral.

Freza: Producción de huevos o masas de huevos.

G

Gametogénesis: Producción de células reproductoras.

Gónadas: Organos sexuales primarios tanto masculinos como femeninos (ovarios y testículos).

Gregario: Dícese de aquellos individuos que suelen observarse formando grupos más o menos nutridos.

H

Hemimandíbula: Mitad derecha o izquierda de la mandíbula superior o inferior.

Heterodonta: Concha de bivalvo con la charnela formada por un número reducido de dientes de dimensiones variables.

I

Impresión muscular: Área situada en la superficie interna de las valvas de la concha de un bivalvo que corresponde a la inserción de los músculos en la concha.

Inequilátera: En moluscos bivalvos cuando las valvas son asimétricas.

Inequivalva: En moluscos bivalvos cuando las valvas no son iguales.

Intermareal: Zona comprendida entre el nivel máximo y mínimo de las mareas.

Isobata: Línea que une los puntos de igual profundidad.

Isodonta: Concha de bivalvo con la charnela formada por un par de dientes y un par de fosetas sobre una de las valvas, que se articulan con los dos dientes y las correspondientes fosetas de la valva contraria.

Isoterma: Línea que une los puntos de igual temperatura.

L

Larva: Forma libre, sexualmente inmadura, que difiere de los adultos en morfología, alimentación y hábitat.

Larva trocófora: Larva característica de los poliquetos y moluscos. Puede tener una vida larvaria larga o corta y alimentarse de plancton o de vitelo.

Larva velíger: Larva más desarrollada en la que se transforma la larva trocófora de los moluscos. Aparece por primera vez el pie, la concha y otras estructuras.

Lamela: Lámina de pequeño tamaño.

Levógira: Concha de gasterópodo que al situarse con el ápice hacia arriba y el estoma vuelto hacia el observador, éste está situado en el lado izquierdo, por lo que la torsión en espiral se produce en sentido antihorario.

Librea: Pautas de coloración del cuerpo de los peces.

Ligamento: Estructura córnea más o menos calcificada que sirve para mantener unidas las valvas de la concha de los bivalvos.

Línea de crecimiento: Línea elevada que define una pausa en el crecimiento de la concha.

Línea lateral: Órgano sensorial de muchos peces, consistente en una serie lineal de receptores que informan al animal de las condiciones osmóticas del agua, así como la clase de sustancias en ella disueltas.

Línea paleal: En moluscos bivalvos, depresión lineal situada en el interior de la valva, paralela al borde ventral y determinada por la inserción de los músculos de unión del manto con la concha.

Lóbulo terminal: Expansión terminal del lóbulo superior caudal delimitado por una muesca que puede estar más o menos desarrollado o incluso no existir.

Lúnula: Depresión situada delante de los umbos de la concha de un bivalvo.

M

Manto: Lóbulo carnoso segregado de la concha del molusco y que forra la pared interna de ésta.

Membrana nictitante: Pliegue dérmico situado en el interior del párpado inferior que actúa como un párpado y que poseen algunos tiburones.

Migración: Movimiento de un individuo o grupo de individuos fuera de una zona o de una población.

Morro: Parte anterior del rostro.

N

Nerítico: Relativo a la porción de masa de agua que cubre la plataforma continental.

Neuropodio: Lóbulo inferior del parápodo de un poliqueto.

Notopodio: Lóbulo superior del parápodo de un poliqueto.

O

Oceánico: Relativo a la porción de masa de agua que se extiende más allá de la plataforma continental.

Ocelo: Ojo simple de pequeño tamaño, compuesto por células fotorreceptoras y pigmentarias presente en muchos invertebrados.

Ombliigo: Cavidad central de la concha formada por las paredes internas de los giros.

Omnívoro: Organismo que consume tanto materia vegetal como animal.

Opérculo: 1. En moluscos gasterópodos, pieza con la que cierran la abertura de la concha. 2. En anélidos poliquetos, pieza con la que cierran el orificio del tubo. 3. Pieza compuesta por varios huesos que cubren las branquias de los peces osteictios, dejando sólo una abertura.

GLOSARIO TÉCNICO

P

- Parápodo:** Apéndice blando y lobulado localizado en los segmentos del cuerpo de un poliqueto.
- Pediculario:** Pequeño órgano prensil terminado en pinza propio de los erizos.
- Pedúnculo caudal:** Parte del cuerpo del pez situado entre el final de la aleta anal y el origen de la caudal.
- Pereiión:** Cefalotórax.
- Pereiópodo:** Apéndices torácicos aptos para andar, formados por 7 artejos. El propodio de los primeros pares de patas está modificado y forma con el dactilopodio una pinza llamada quela.
- Peristomio:** Segundo segmento del cuerpo de un poliqueto donde se localiza la boca.
- Pie:** La parte carnosa sobre la que se arrastra un gasterópodo, o con la que se adhiere.
- Pie ambulacral:** Apéndice carnoso terminado en una pequeña ventosa conectado con el sistema acuífero y con función locomotora. Es propio de equinodermos.
- Pínulas:** Pequeñas aletas, tanto dorsales como ventrales, que forman series.
- Plancton:** Conjunto de organismos pelágicos cuya reducida capacidad de natación hace que sean arrastrados por los movimientos de las masas de agua.
- Pleópodo:** En crustáceos decápodos, apéndice asociado al abdomen.
- Pleon:** Abdomen constituido por seis segmentos.
- Propodio:** Segundo segmento de los pereiópodos contado desde su extremo distal.
- Prostomio:** Primer segmento del cuerpo de un poliqueto donde se localizan ojos, antenas, palpos y cirros.
- Pterigópodos:** En Condriictios, órganos copuladores de los machos surgidos de las modificaciones anatómicas de los bordes internos de las aletas pelvianas.
- Puesta:** Producción de huevos o masas de huevos.

Q

- Quela:** En crustáceos decápodos, dos últimos segmentos del quelípodo que forma una pinza.
- Quelípedos:** En crustáceos decápodos, primeros pares de pereiópodos provistos de quelas.
- Quilla:** Expansión de la piel y tejido muscular que se hace netamente protuberante sobre el perfil normal.

R

- Radios:** Estructuras en forma de varilla que sostienen las aletas.
- Rostro:** En crustáceos decápodos, saliente anterior de la región frontal, formado por uno o más dientes, lóbulos o espinas.

S

- Saco vitelino:** Bolsa que contiene sustancias de reserva que el embrión utiliza como alimento.
- Sedimento:** Materia orgánica e inorgánica particulada que se acumula de una manera suelta y sin consolidar.
- Seno paleal:** Impresión en la línea paleal que muestra donde se hallaban anclados los músculos de los sifones de un molusco bivalvo.
- Sésil:** Dicese del organismo que vive fijo al sustrato.
- Sifón:** Tubo carnoso y retráctil de los moluscos gasterópodos y bivalvos usado para la alimentación y la expulsión de los productos de desecho.
- Sistemática:** Clasificación de organismos vivos en grupos de series jerárquicas.

T

Talla de primera madurez sexual: Talla a la cual el 50% de los individuos son maduros sexualmente.

Taxodonta: Concha de bivalvo con la charnela formada por varios dientes casi iguales que se articulan en las fosetas de la valva opuesta.

Telson: En crustáceos decápodos, apéndice terminal adosado al sexto segmento abdominal.

Termoclina: Fuerte gradiente vertical negativo de temperatura que se establece a una determinada profundidad y que contrasta con los gradientes mucho menores que se dan a menor y mayor profundidad. Es debido al calentamiento que experimenta en verano las capas más superficiales de agua.

Tórax: Región central del cuerpo de los crustáceos. Hay una fusión con los segmentos cefálicos.

Tubérculo: Pequeño bulto redondeado en la superficie del caparazón o de las extremidades.

U

Umbo: La parte de la concha de un bivalvo que se ha formado en primer lugar.

V

Valva: Cada una de las piezas de la concha de un bivalvo.

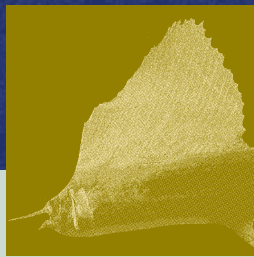
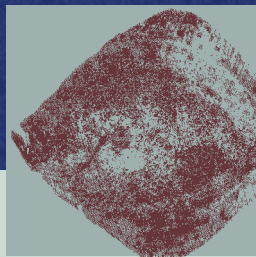
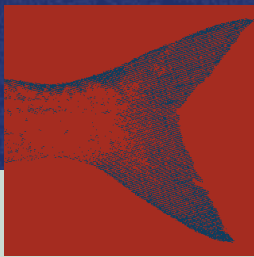
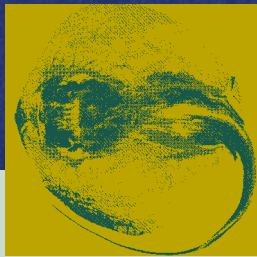
Vejiga natatoria: Estructura de los peces óseos que contiene gas y es utilizada por éstos para regular su flotabilidad.

Vitelo: Material celular del huevo que servirá de alimento a los embriones.

Vómer: Hueso que forma el paladar y que con frecuencia presenta dientes.

Z

Zooplancton: Fracción animal del plancton.



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA