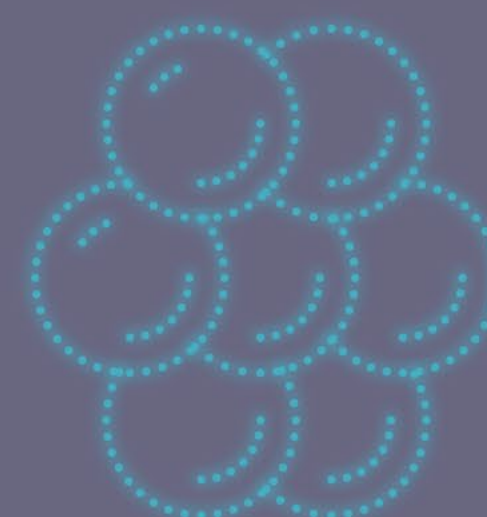
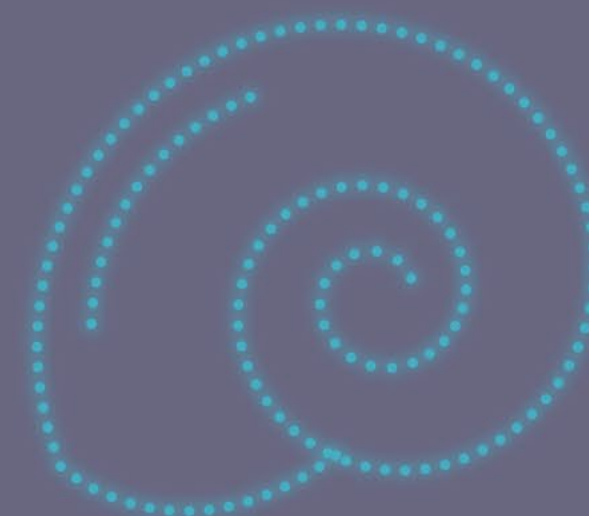
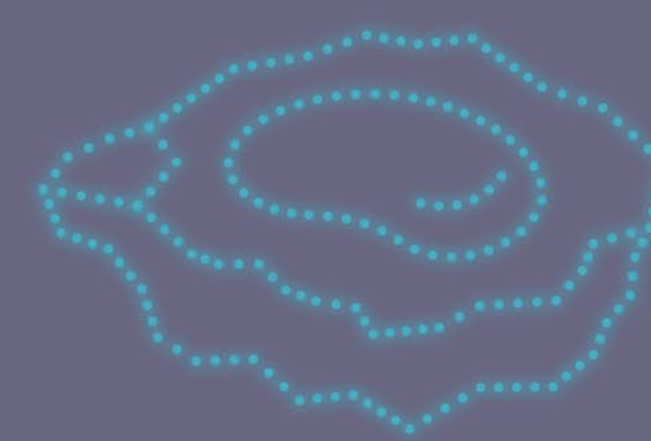
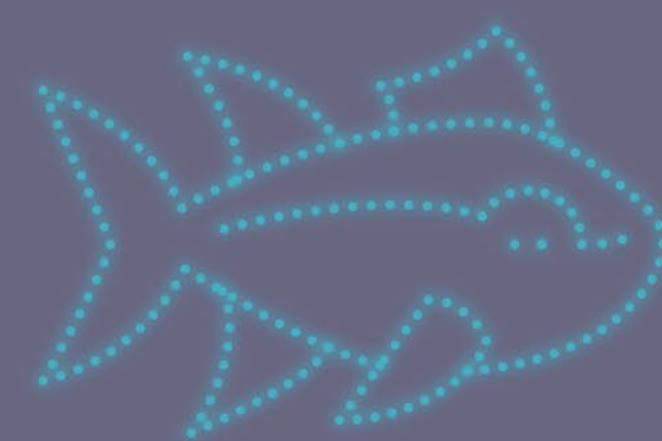
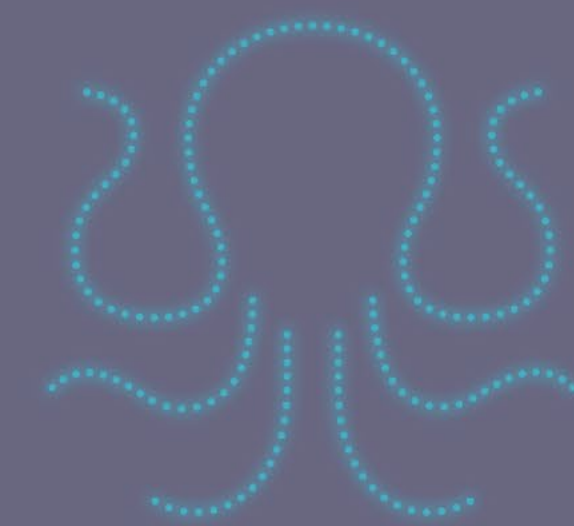
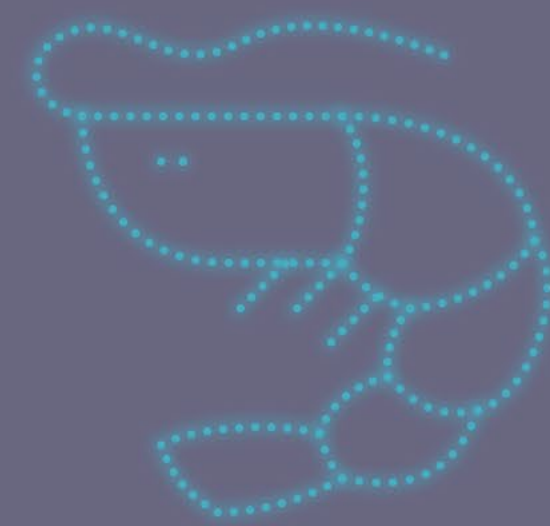
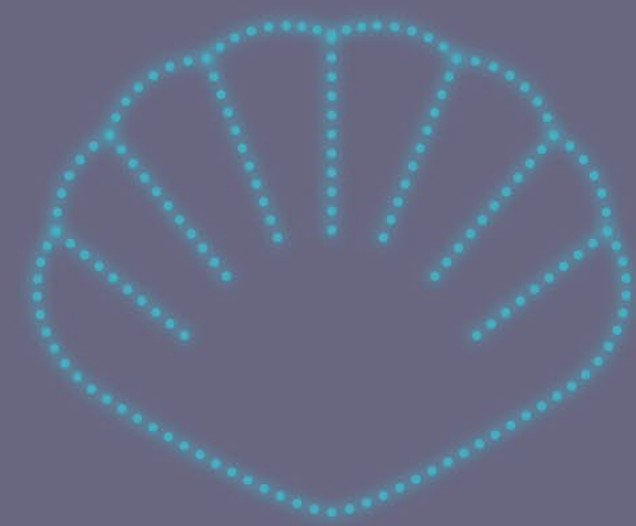


Guía de pesca sostenible de Galicia 2021-2023



RESTAURAMAR

RESTAURADORES Y RESTAURANTES
POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR

Calendario y tallas mínimas

■ Época de captura legal
(en función del calendario de vedas establecido por la Xunta de Galicia para 2021-2023)

🐟 Época óptima de consumo
(basado solo en criterios organolépticos sobre capturas de procedencia atlántica)

* Bivalvos y Recursos Específicos (incluyen algas, equinodermos, poliquetos o percebes): La época de captura legal es regulada por planes de explotación y es diferente en cada banco marisquero, por lo que pueden estar presentes en los mercados durante todo el año. En el caso de los bivalvos generalmente se detiene la captura en primavera coincidiendo con la época de desove. En el tiempo posterior a este periodo de puesta o desove, se produce una considerable pérdida de peso afectando a la calidad del producto.

** Son especies poco estudiadas. Desde Fundación Lonxanet, pensamos que deberían aplicarse principios de precaución relacionados con los momentos más vulnerables de cada especie, como son los meses de freza y desove. Por esa razón, no recomendamos su consumo durante esos meses.

Las capturas de las especies merluza, rape, juliana, jurel y caballa están sujetas a TAC en la costa atlántica (cantidad de pescado que se permite capturar al año).

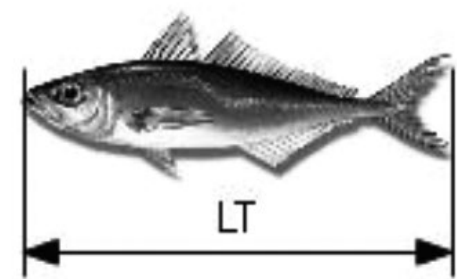
ESPECIE	TALLA MÍN. (CM)	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
CRUSTÁCEOS	Centolla	[Legal capture: ENE-AGO]											
	Nécora	[Legal capture: MAR-AGO]											
	Percebe *	[Legal capture: ENE-DIC]											
BIVALVOS *	Almeja babosa	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Almeja fina	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Almeja japónica	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Almeja rubia o roja	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Berberecho	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Coquina	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Longueirón	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Mejillón	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Navaja	[Legal capture: ENE-DIC]											
	CEFALÓPODOS	Pulpo	[Legal capture: ENE-AGO]										
Sepia, jibia, choco		[Legal capture: ENE-DIC]											
EQUINODERMOS *	Erizo de mar	[Legal capture: ENE-DIC]											
ALGAS *	Algas rojas	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Algas pardas	[Legal capture: ENE-DIC]											

ESPECIE	TALLA MÍN. (CM)	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
PECES	Algas verdes	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Abadejo **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Besugo **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Caballa	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Cabracho **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Congrio	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Faneca **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Jurel	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Rodaballo **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Lubina **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Maragota y pinto **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Merluza y pescadilla **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Rape y juliana	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Rubio o Alfóndiga **	[Legal capture: ENE-DIC]											
	Salmonete **	[Legal capture: ENE-DIC]											
Pez de San Pedro	[Legal capture: ENE-DIC]												
Sargo	[Legal capture: ENE-DIC]												

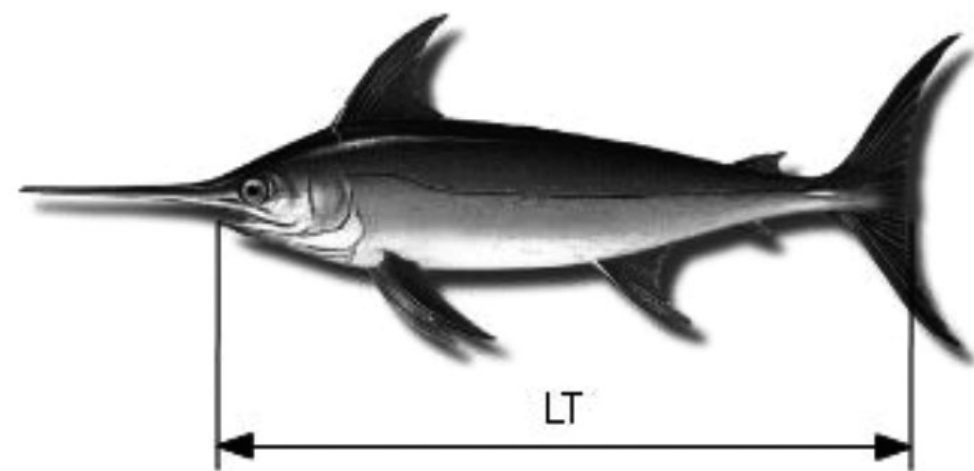
¿Cómo medir la talla de las especies?

Peces

Los peces se miden igual a excepción del pez espada.

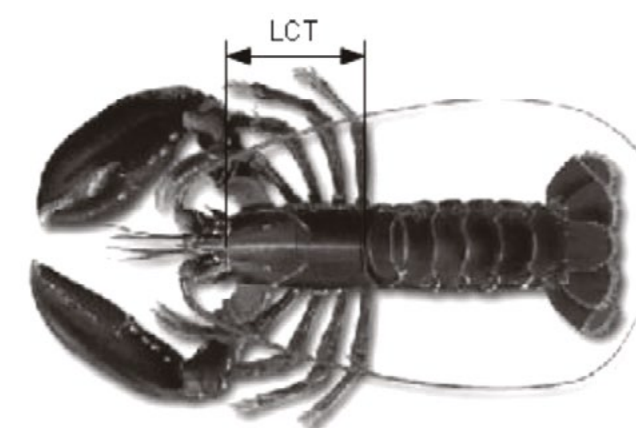


Medición general

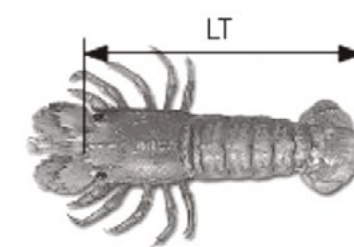


Medición pez espada

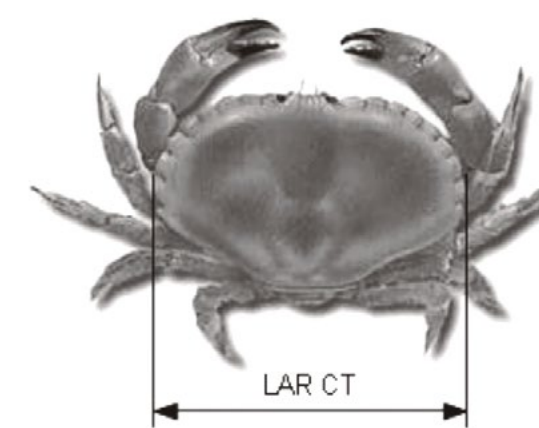
Crustáceos



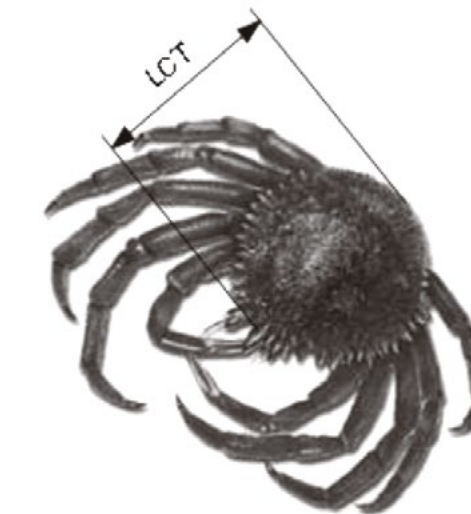
Bogavante



Santiaguino



Buey



Centolla



Nécora

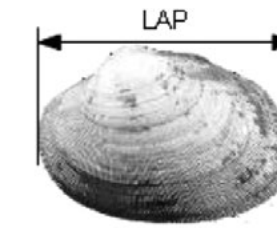


Percebe

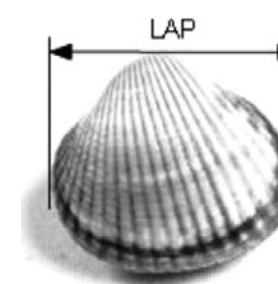
Bivalvos



Navaja

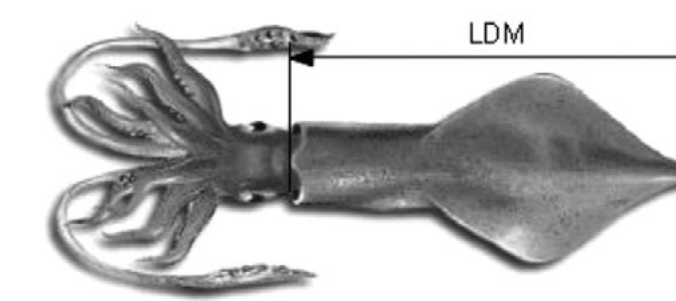


Almeja fina



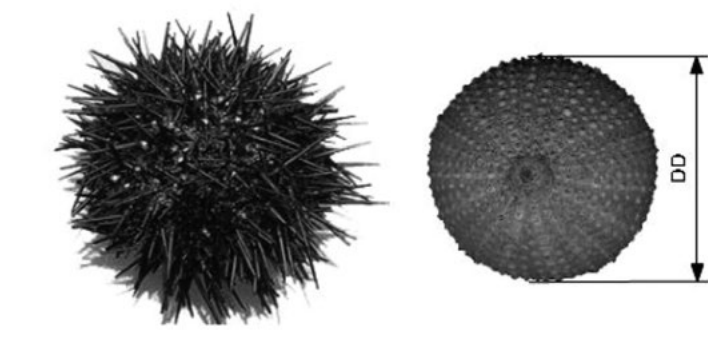
Berberecho

Cefalópodos



Calamar

Equinoideos



Erizo

Algas pardas

Reino: Plantae, División: Phaeophyta (feófitos)



Características morfológicas

Hábitat: Existen entre 1.500 y 2.000 especies, principalmente marinas. Solo seis géneros son de agua dulce.

Coloración: Pigmentación de marrón a verde oliva.

Morfología: Amplia variedad de formas, que van desde delicados filamentos de plumas a grandes cadenas coriáceas de algas que serpentean hasta los tres metros de longitud.

Especies más consumidas: Las principales especies consumidas de algas pardas son:

- **Kombu (*Laminaria spp.*):** Da sabor, ablanda y endulza. Es uno de los componentes del seitán, la «carne vegetariana».
- **Espagueti de mar (*Himanthalia elongata*)**
- **Wakame (*Undaria pinnatifida*):** Introducida probablemente de Japón poseen un alto valor nutritivo y multitud de aplicaciones en cocina.

Biología, hábital y alimentación

La mayoría vive en las costas rocosas de las zonas templadas y subpolares, dominando la zona intermareal. Se fijan al sustrato mediante rizoides formando auténticos bosques o praderas como las de *Laminaria* en el Atlántico, aunque también se presentan en formas flotantes libres. Absorben los nutrientes a base de nitrógeno directamente del agua, fabricando su alimento a través de la fotosíntesis.

Método de captura

A pie o buceo.

Comercialización

Se comercializan principalmente deshidratadas, aunque también se venden frescas en sal o en polvo. Interés nutritivo, agropecuario, farmacológico y cosmético.

Otros datos de interés

Son muy sanas y nutritivas. Destaca su gran riqueza y su gran diversidad y cantidad de vitaminas. Tienen también muchos minerales y algunos de ellos, como el calcio, magnesio, hierro, fósforo, potasio o yodo, en la cantidad suficiente para cubrir un porcentaje muy amplio de la cantidad que se recomienda ingerir diariamente. Son ricas en proteínas y en fibra. Son pobres en grasas e hidratos de carbono, por lo que son un alimento recomendado en dietas hipocalóricas, algunas especies ayudan a eliminar el colesterol.

Algas rojas

Reino: Plantae, División: Rhodophyta (rodófitas)



Características morfológicas

Son un grupo de 8000 especies, prácticamente todas marinas, de una gran diversidad de formas y tamaños. Color rojizo resultante de la dominancia de los pigmentos ficoeritrina y ficocianina.

Especies más consumidas:

Las principales especies consumidas de algas rojas son:

- **Nori (*Porphyra sp.*):** Es indispensable en platos típicos orientales, como el sushi. Tiene tanta vitamina A como la zanahoria.
- **Musgo de Irlanda (*Chondrus crispus*):** Forma extensas poblaciones sobre las rocas. De gran importancia industrial y culinaria.
- **Gracilaria sp:** De ella se obtiene el famoso Agar-agar, utilizado como gelatina natural o espesante.

Biología, hábital y alimentación

Se pueden encontrar en todo tipo de mares. Desde zonas intermareales hasta zonas muy profundas. En el Mediterráneo se pueden encontrar a 90 metros de profundidad, mientras que en el Atlántico únicamente las hay hasta profundidades de 30 metros. Absorben los nutrientes a base de nitrógeno directamente del agua, fabricando su alimento a través de la fotosíntesis.

Método de captura

A pie o buceo.

Comercialización

Se comercializan principalmente deshidratadas, aunque también hay formatos de venta frescas en sal o en polvo, según el uso que se le quiera dar. Además del interés alimentario las algas rojas poseen también interés agropecuario, en farmacología y cosmética.

Otros datos de interés

Ricas en proteínas y fibra, por lo que son adecuadas en dietas de adelgazamiento. Cumplen un papel crucial en la formación de los arrecifes de coral.

Algas verdes

Reino: Plantae, División: Chlorophyta (clorófitos)



Características morfológicas

Hábitat: Se han descrito unas 7.000 especies de algas verdes, de las que sólo unas 800 son marinas. La mayor diversidad se encuentra en rías, estuarios y zona de intermareal.

Coloración: El nombre de este grupo es debido a su coloración verde. Al igual que las plantas terrestres, presentan clorofila a y b como pigmento y sustancias de reserva como el almidón, revelándose así su parentesco.

Morfología: Gran diversidad de formas y tamaños. No tienen una verdadera raíz, tallo, hojas o tejido vascular y su forma de reproducción es simple.

Especies más consumidas:

- **Lechuga de mar (*Ulva spp*):** Contiene un compuesto, la aosaína, con muchas propiedades beneficiosas para la piel. Tiene actividad antioxidante
- **Fideo de mar (*Codium tomentosum*):** Sabor intenso a mar que recuerda al percebe.

Biología, hábital y alimentación

Compiten directamente entre sí en ambientes acuáticos; tanto de agua salada como dulce. En mares septentrionales. Absorben los nutrientes a base de nitrógeno directamente del agua, fabricando su alimento a través de la fotosíntesis.

Método de captura

A pie o buceo.

Comercialización

Se comercializan principalmente deshidratadas, aunque también hay formatos de venta frescas en sal o en polvo, según el uso que se le quiera dar. Además del interés alimentario las algas verdes poseen también interés agropecuario, en farmacología y cosmética.




Otros datos de interés

Muy ricas en proteínas, por lo que se recomienda su inclusión en las dietas vegetarianas o dietas pobres en proteínas animales. Pueden reproducirse asexualmente, mediante esporas móviles, o sexualmente.

Erizo

Paracentrotus lividus (Lamarck, 1816)

Clase: Echinoidea, **Orden:** Camarodonta, **Familia:** Parechinidae

-  Ourizo
-  Garota de roca
-  Itsas triku arrunta



Características morfológicas

Morfología: Forma similar a la de un globo cubierto de espinas de hasta 3 cm. lisas y móviles, que le permiten desplazarse y protegerse. Caparazón separado por placas. Boca en cara inferior con gran número de dientes, finos y muy fuertes, que se mueven de arriba hacia abajo para desmenuzar el alimento.

Coloración: Morada, pudiendo variar a café oscuro, castaño claro o verde olivo.

Talla máxima: Diámetro de hasta 7 centímetros.

Biología, hábital y alimentación

Mar Mediterráneo y Océano Atlántico oriental. Se encuentra en los fondos costeros rocosos; habita en el litoral hasta los 30 m de profundidad, entre rocas, charcas dejadas por la marea o agujeros naturales o excavados por ellos para protegerse de corrientes. Se recubre de conchas, piedras y algas como defensa y para evitar la luz intensa. Se alimenta de plancton, algas de todo tipo (sobre todo algas rojas), caracoles y mejillones.

Método de captura

Buceo en apnea o buceo mediante suministro de aire desde superficie. Excepcionalmente se capturan a pie, en algunas zonas de A Mariña Luguesa.

Comercialización

La gran mayoría de las especies de erizo marino son comestibles. *Paracentrotus lividus* y *Echinus esculentus* son las más consumidas en España. Es un auténtico manjar lleno de sabor a yodo y a mar. Se pueden encontrar durante todo el año en el mercado, pero su mejor temporada es de noviembre a abril. Aunque normalmente se comercializan en fresco, se encuentran cada vez más en conserva bajo distintas preparaciones y se pueden congelar hasta tres meses.




Otros datos de interés

Están regulados por planes de explotación específicos en Galicia. Es un alimento bajo en calorías y en hidratos de carbono, y rico en hierro y proteínas. Aporta también fósforo, potasio y vitamina A. Su aparato masticador se conoce como linterna de Aristóteles.

Almeja fina

Ruditapes decussatus sin. *Venerupis decussata* (Linnaeus, 1758)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroidea, **Familia:** Veneridae

-  Ameixa fina
-  Cloïssa
-  Txirla handia



Características morfológicas

Concha: sólida, ovoide, alargada, cuadrangular, con el margen posterior casi recto.

Valvas: simétricas, con costillas (estrías) aserradas concéntricas y radiales, muy finas y juntas, dibujando unas cuadrículas finas que permiten diferenciarlas de la almeja babosa.

Coloración: muy variable en función del sustrato donde se crían, en general marrón claro (casi blanquecino). Ambas valvas presentan siempre el mismo color, están decoradas con dibujos diversos y frecuentemente con bandas radiales oscuras; su interior es blanquecino.

Talla máxima: 8 cm.

Sifones: largos y separados uno de otro.

Biología, hábitat y alimentación

Etapas de crecimiento bien delineadas. Es una especie que vive en los primeros metros del intermareal, en zonas internas y protegidas de las rías. Tolerancia a los cambios de salinidad y en los periodos que permanecen en seco puede enterrarse bastante en la arena, gracias a sus largos sifones que le sirven para filtrar el alimento.

Método de captura

Normalmente se captura a pie con una azada y desde embarcación a flote con raño.

Comercialización




En el mercado se encuentran frescas y en bolsa de red como formato de presentación. Es la especie más apreciada y cotizada (precio elevado), tanto por su sabor (intenso a mar) como por su facilidad de manipulación (aguanta bastantes horas en seco, lo que facilita su comercialización).

Otros datos de interés

En Galicia también es conocida como «san».

Almeja babosa

Venerupis pullastra (Montagu, 1803)
sin. *Venerupis senegalensis / corrugata* (Gmelin, 1791)
Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroidea, **Familia:** Veneridae

-  Ameixa babosa
-  Cloïssa
-  Txirla lingirdatsua



Características morfológicas

Aspecto: Muy similar a la almeja fina pero de menor tamaño.

Concha: Tiene la concha más ovalada y con estrías concéntricas más profundas (la superficie recuerda a un tejado) que la almeja fina.

Líneas: Líneas radiales poco marcadas.

Coloración: entre gris pálido y crema con bandas de color más intenso, paralelas a los bordes.

Valvas: Ambas valvas, de color muy semejante.

Talla máxima: 5 cm.

Sifones: Los sifones están unidos en toda su longitud y el ligamento apenas se ve.

Biología, hábitat y alimentación

Es una especie con un ciclo de vida más corto que las almejas finas y con un crecimiento más rápido. Los bancos de almejas babosas están en la zona submareal de la parte media de las rías, no quedando al descubierto en las bajamares, por lo que se trata de una almeja poco resistente, como consecuencia de vivir siempre con unas condiciones constantes del medio que le rodea.

Método de captura

Se captura desde embarcación utilizando el rastro de vara (raño o gancha en gallego). En algunas zonas puede capturarse a pie con azada.

Comercialización

En el mercado: normalmente se encuentran frescas en bolsa de red. Muy buena calidad y precio medio/alto.




Otros datos de interés

Es más delicada que otras especies, aguanta menos tiempo fuera del agua. También es conocida por almeja macho.

Almeja rubia o roja

Venerupis rhomboides (Pennant, 1777)
sin. *Polititapes virgineus* (Linnaeus, 1767)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroida, **Familia:** Veneridae

-  Ameixa rubia
-  Cloïssa
-  Txirla zerredaduna



Características morfológicas

Concha: El contorno de la concha es redondeado. La concha es gruesa, ovalada y con líneas concéntricas marcadas formando dibujos característicos en zig-zag.

Color: Su color le da el nombre. Presenta tonalidades moradas o rojizas, de forma no uniforme; y es lisa y brillante, lo que la diferencia de otras especies de almeja.

Talla máxima: 7,5 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Al igual que las almejas babosas posee un ciclo de vida corto y un crecimiento rápido en comparación con la almeja fina. Están muy extendidas por las costas españolas y en Galicia son muy abundantes en las Rías Baixas, apareciendo en la parte media y externa de las rías desde los primeros metros de la zona submareal hasta profundidades de más de 60 metros.

Método de captura

Se captura desde embarcación utilizando el rastro de vara (raño o gancha en gallego), debido a que no vive en la zona intermareal.

Comercialización

En el mercado se encuentra fresca en bolsa de red, pero también es muy utilizada en las conservas.

Otros datos de interés

Su carne es más dura y posee una concha gruesa y pesada, lo que hace que en cada quilo de producto tenga un menor aprovechamiento de carne que las otras almejas.

Almeja japonesa

Ruditapes philippinarum (*Venerupis philippinarum*) (Adams and Reeve, 1850)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroida, **Familia:** Veneridae

 Ameixa xaponesa

 Cloïssa

 Txirla japoniarra



Características morfológicas

Concha: Compacta con líneas radiales muy marcadas. Sin apenas líneas concéntricas. Presenta estrías muy marcadas en la concha formando, al cruzarse, cuadrículas o retículas muy pequeñas, más pronunciadas que en la almeja fina. De color muy oscuro (marrón, gris y negro). Las valvas pueden no ser del mismo color.

Coloración: entre gris pálido y crema con bandas de color más intenso, paralelas a los bordes.

Valvas: El ligamento se observa en las dos valvas.

Talla máxima: Tiene un crecimiento muy rápido, alcanzando una longitud de hasta 8 cm.

Sifones: Tiene dos sifones unidos hasta la mitad de su longitud.

Biología, hábitat y alimentación

Ruditapes philippinarum procede de Asia (Japón y zonas próximas), se introdujo en Italia en 1983 y después en las costas españolas, donde ya se encuentra de forma natural, además de cultivarse industrialmente. La elección de esta especie, para la introducción mediante la acuicultura extensiva en bancos naturales, se debe en parte a su gran resistencia y adaptabilidad. En muchas playas se ha observado que incluso llegan a hibridar con las almejas finas.

Método de captura

Generalmente se captura de forma similar a la almeja fina, a pie.

Comercialización

Se encuentra en el mercado en bolsa de red. Debido a su rápido crecimiento suele tener un precio en mercado bastante inferior al de otras almejas. Es de calidad inferior a la almeja fina y a la almeja babosa.

Otros datos de interés

Existe una amplia variedad de nombres para señalar su origen foráneo: almeja japonesa, almeja china, almeja francesa, almeja italiana, almeja turca y marroquí.

Coquina

Donax trunculus (Linnaeus, 1758)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroidea, **Familia:** Donacidae

 Cadelucha

 Tellerina

 Kadeluxa



Características morfológicas

Concha: Molusco bivalvo con concha sólida. Textura muy suave, de superficie lisa y brillante.

Valvas: valvas prácticamente simétricas y alargadas (bastante más largas que anchas), y con el borde interior ligeramente dentado.

Coloración: Variable, en general tostado verdoso, amarillo o gris. Decorada con bandas concéntricas y radiales más oscuras, de tono violáceo; interior blanco teñido de violeta.

Talla máxima: Puede llegar a medir hasta 2 cm de ancho y 5 cm de largo.

Biología, hábitat y alimentación

Vive enterrada en fondos de arena limpia y fina, por debajo de zonas de oleaje.

Método de captura

Captura manual, a pie, con una hoz.

Comercialización

Es una especie muy apreciada, de carne muy delicada. Su precio es medio/alto. Se comercializa viva todo el año. Su producción es reducida (Galicia, Andalucía y Cataluña). En el mercado pueden encontrarse otras especies similares, pero se comercializan congeladas. Normalmente, la coquina comercializada en Madrid procede de Huelva.




Otros datos de interés

Las mariscadoras de Cedeira (Galicia) producen una de las mejores coquinas de España.

Berberecho

Cerastoderma edule (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: COC

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroida, **Familia:** Cardiidae

-  Berberecho
-  Escopinya
-  Berberetxo arrunta



Características morfológicas

Concha: Concha globosa, con forma característica de corazón.

Coloración: De color blanquecino habitualmente con líneas oscuras y de 22 a 28 costillas radiales muy pronunciadas, ásperas y anchas, cruzadas por estrías (líneas de crecimiento) concéntricas y espinas escamosas.

Sifones: Dos sifones muy cortos le permiten mantener con el agua de mar circundante una corriente de agua que asegure su respiración y alimentación.

Talla máxima: Puede llegar a alcanzar los 6 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Ampliamente distribuido ya que es capaz de soportar condiciones ambientales bastante extremas. Viven en una gran parte de zona de mareas, bajos arenosos y estuarios. Propio de zonas próximas a las desembocaduras de los ríos. Fondos de fango y de arenas finas próximos a la costa y en profundidades de 10 metros. Viven en la superficie del sedimento, en los primeros centímetros. Filtrador, alimentándose de las partículas que el agua lleva en suspensión. Captan el plancton que filtran del agua. Se nutren mediante el doble sifón.

Método de captura

Marisqueo a pie y a flote.

Comercialización

Muy apreciado en gastronomía, ya sea vivo, congelado o en conserva. La mayor parte del berberecho fresco que se vende proviene de Galicia. Presenta dificultades a la hora de resistir el transporte y, por tanto, hay que extremar los cuidados y mantenerlo siempre en lugar fresco. Un berberecho abierto es un berberecho muerto.

Otros datos de interés

En relación con su tamaño, el berberecho posee uno de los órganos reproductores más largos. Capaces de dar saltos, apoyándose con su pie en el fondo y estirándolo de golpe pueden salir proyectados hasta medio metro de distancia. Los depredadores de este animal son el cangrejo, la estrella de mar y pescados planos como el lenguado.

Mejillón

Mytilus galloprovincialis (Lamarck, 1822). Cod. FAO: MSM

Clase: Bivalvia, **Orden:** Mytiloidea, **Familia:** Mytilidae

-  Mexillón
-  Musclo
-  Muskuilua



Características morfológicas

Concha: Forma longitudinal en hacha, puntiaguda y gruesa en el extremo anterior, y larga muy afilada en el posterior.

Coloración: Su concha es de color negro azulado, donde se pueden observar unas líneas de crecimiento concéntricas. En su parte interior, tiene habitualmente un color anaranjado, aunque hay individuos que presentan un color más blanco.

Biología, hábitat y alimentación

Se distribuye por el Atlántico desde el Mar del Norte hasta las costas de Marruecos, incluyendo el Mar Mediterráneo. En estado silvestre, está fijado con el viso a las rocas formando agregados densos en el intermareal ligeramente expuesto, con frecuencia en zonas con fuerte resaca. En zonas de mareas de hasta diez metros de profundidad. Se alimentan aprovechando el fitoplancton que se encuentra en el agua del mar.

Método de captura

Principalmente acuicultura extensiva y en mucha menor medida marisqueo.

Comercialización

En el mercado se encuentra en fresco, en conserva o congelado. La mayor parte del mejillón comercializado en España (y en Europa), procede de la acuicultura extensiva (miticultura) de bateas de las rías gallegas. Alcanzan la talla comercial tras permanecer de uno a cuatro años en las bateas.




Otros datos de interés

Su concha puede estar colonizada por briozoos y gusanos. Su capacidad de filtración es excepcional, llegando a filtrar hasta ocho litros de agua por hora. Galicia es el principal productor de mejillón de España y de Europa.

Navaja

Ensis arcuatus (Jeffreys, 1865)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroida, **Familia:** Solenidae

-  Navalla
-  Navalla
-  Datil okerra



Características morfológicas

Concha: frágil, alargada, rectangular (similar al mango de una navaja), de valvas simétricas y ligeramente cóncavas.

Superficie: Superficie lisa, con un surco diagonal que la divide en dos semirectángulos triangulares, uno con finas estrías horizontales y el otro con bandas nacaradas concéntricas.

Aspecto: Muy brillante, como barnizada.

Coloración: con dos tonalidades separadas por una diagonal. Interior blanco nacarado.

Talla máxima: Hasta 20 cm de longitud.

Biología, hábitat y alimentación

Viven enterradas en la arena en las rías gallegas, siempre en zonas de aguas muy limpias y a poca profundidad. Son más escasas que el longueirón (especie muy semejante y con la que no debe confundirse).

Método de captura

Buceo en apnea o buceo mediante suministro de aire desde superficie. En otros países se captura con uso de maquinaria que altera el banco marisquero, siendo por lo tanto un método no sostenible y perjudicial para el medio marino, además de afectar a la calidad del producto que suele presentar gran cantidad de arena.

Comercialización

Su carne es más blanda y sustanciosa que la del longueirón y su precio, medio/alto. La navaja se comercializa durante todo el año. El 60% de las que llegan a los mercados españoles procede de Holanda, Reino Unido y Portugal (especie *Ensis ensis*).

Otros datos de interés

Todavía existe confusión con la denominación científica y comercial de las distintas especies de navajas que se comercializan vivas en los distintos mercados españoles. La Cofradía de Pescadores de Bueu posee la certificación del MSC para la pesquería de navaja de la Ría de Pontevedra.

Longueirón

Ensis siliqua (Linnaeus, 1758)

Clase: Bivalvia, **Orden:** Veneroida, **Familia:** Solenidae

-  Longueirón
-  Muergo
-  Datil handia



Características morfológicas

Concha: Concha recta y alargada (más que la navaja, hasta 22 cm). Esta es la principal diferencia con la navaja.

Estrias: Líneas de crecimiento muy marcadas.

Coloración: Presenta dos zonas diferentes en color, una de líneas horizontales marrones o anaranjadas y otra de líneas verticales, separadas por una línea diagonal.

Biología, hábitat y alimentación

Muy abundante en Galicia, donde vive en zonas arenosas.

Método de captura

Antes se capturaban uno a uno, echando sal en los agujeros y cogiéndolos mediante una fisga (herramienta empleada en marisqueo a pie). Pero en la actualidad esta técnica no está permitida, por lo que su extracción se realiza mediante buceo a pulmón o con aire desde superficie (desde la embarcación), siendo un método también muy selectivo que no daña el medio marino.

Comercialización

Más económico que la navaja.

Otros datos de interés

Especie más apreciada que la navaja por muchos consumidores. Numerosos establecimiento sirven longueirón pese a ofertar navaja en sus cartas.

Centollo/a

Maja squinado (Herbst, 1788). Cod. FAO: SCR

Clase: Malacostraca, **Orden:** Decapoda, **Familia:** Majidae

-  Centola
-  Cabra
-  Txangurro



Características morfológicas

Características: Caparazón grueso, de forma triangular. Con numerosas espinas y tubérculos en la parte dorsal y cubierto de pelos (sedas) y algas, que cubren toda su superficie.

Diferenciación: Las hembras se diferencian de los machos por tener la tapa abdominal más ancha.

Coloración: Coloración entre pardo-rojiza y amarillenta, aunque puede variar según el hábitat.

Morfología: Posee cinco pares de patas, duras y largas. Los dos primeros pares están más desarrollados y terminan en una pinza, mientras que el resto termina en una uña.

Talla máxima: El caparazón puede medir hasta 25 cm de largo y 18 cm de ancho. Y su peso puede alcanzar los 4 kg.

Biología, hábitat y alimentación

Habita en fondos arenosos y rocosos cubiertos de algas. Entre los 5 y los 150 m de profundidad. La mayor parte de la producción nacional procede de la cornisa cantábricanoeste. En verano, se concentra para reproducirse, produciéndose el apareamiento después de la muda de las hembras. Se alimenta de peces, moluscos, restos de otros organismos, algas, etc.

Método de captura

Se captura de forma artesanal, con nasas, miños, trasmallos, gancho y espejo o mirafondos.

Comercialización

En el mercado pueden encontrarse centollas/os procedentes de Francia y Gran Bretaña. Se diferencian por el color, mas anaranjado/rosado, y por la falta de algas en el caparazón. Se comercializa principalmente en vivo y, en menor medida, congelada o cocida.




Otros datos de interés

Centollo y centolla se utilizan indistintamente para denominar al macho o a la hembra. El sistema de captura mediante gancho y espejo, utilizado por la Cofradía de Pescadores de Lira, A Coruña, ha llevado a Slow Food a incluir la centolla en su Arca del Gusto.

Nécora

Necora puber (Linnaeus, 1767). Cod. FAO: LIO

Clase: Malacostraca, **Orden:** Decapoda, **Familia:** Portunidae

-  Nécora
-  Cranc vermell
-  Txamarra



Características morfológicas

Características: Crustáceo que a primera vista recuerda a los cangrejos de mar, con caparazón aplastado dorsoventralmente, de forma pentagonal. Es más ancho que largo. La superficie está cubierta de pelos cortos y tupidos que le confieren aspecto aterciopelado.

Diferenciación: Las hembras tienen el abdomen con forma de lengüeta ancha (que les sirve para transportar las huevas). Lo que las diferencia de los machos que tienen un abdomen más pequeño y con forma triangular.

Coloración: Pardo oscuro.

Morfología: El primer par de patas está transformado en pinzas ligeramente asimétricas que presentan crestas angulosas; el último está adaptado a la natación y por eso es aplanado y presenta forma de paleta.

Talla máxima: no suele superar los 10 cm de ancho y los 6 cm de largo.

Biología, hábitat y alimentación

Vive en lugares poco profundos, hasta los 50-70 m y sobre todo en fondos rocosos en los que se esconde por el día. En el Mediterráneo es poco frecuente.

Método de captura

Se captura con nasa y durante la noche.

Comercialización

Es un marisco de excelente calidad. En el mercado se vende nécora viva importada de países europeos como Reino Unido, Francia o Irlanda. La especie gallega presenta una coloración más intensa/oscura. La de importación además de ser más clara, suele ser más lisa y bastante más barata. El precio varía notablemente dependiendo de la zona de origen.

Otros datos de interés

Está en veda los seis primeros meses del año. Entre marzo y abril hembras más llenas, luego ponen los huevos.

Percebe

Pollicipes pollicipes (Gmelin, 1789)

Clase: Maxillopoda, **Orden:** Pedunculata, **Familia:** Scalpellidae

-  Percebe
-  Percebe
-  Lanperna



Características morfológicas

Morfología: Tiene dos partes diferenciadas, superior o «uña» de color blanco-grisáceo, e inferior o «pedúnculo» de tonalidades negras o marrones-verdosas, parte que se fija a la roca. En conjunto mide de 4 a 12 cm.

- **«Uña»:** tiene placas calcáreas que protegen al animal. El interior contiene cirros (cuya función es captar el alimento del medio y transportarlo a la boca) y la boca (rodeada por una membrana rojiza).
- **Pedúnculo:** forma cilíndrica y recubierto por una fuerte piel. Su flexibilidad permite contraerse, estirarse y moverse en cualquier dirección.

Biología, hábitat y alimentación

Son crustáceos y su particular aspecto es debido a que sufre una metamorfosis. Inicialmente de vida planctónica, y posteriormente se pegará a una colonia de percebes adultos. Vive en zonas fuertemente batidas por el oleaje, por lo que se agrupan en grandes colonias de más de 100 individuos. Poseen una glándula que produce un cemento que los fija a la roca. Son hermafroditas (poseen ambos sexos), pero no pueden autofecundarse. Se alimentan capturando zooplancton gracias a unos pequeños apéndices llamados «cirros».

Método de captura

Marisqueo a pie y a flote.

Comercialización

Los percebes gallegos son un mito, un producto típico y muy bien cotizado de la pesca y comercio gallego. Alto precio, debido a su intenso sabor a mar y exquisita carne y, también, al riesgo de su captura. Comercializado vivo y crudo. Bien cortado puede mantenerse vivo varios días.




Otros datos de interés

El pedúnculo o pie del percebe es esencialmente músculo, y está más desarrollado en las zonas más batidas. Por esto, los percebes de mayor calidad serán gruesos y se encuentran en zonas expuestas, mientras que los alargados y delgados de zonas protegidas, son de peor calidad. Tiene un ciclo de vida corto y un desarrollo rápido, lo que permite hacer una explotación del recurso durante todo el año. La actividad de los percebeiros, es muy especializada, es necesaria una buena organización y prevención de los riesgos, y se necesita un alto conocimiento del medio.

Pulpo

Octopus vulgaris (Cuvier, 1797)

Clase: Cephalopoda, **Orden:** Octopoda, **Familia:** Octopodidae

-  Polbo
-  Pop roquer
-  Olagarro / Amorrotza



Características morfológicas

Morfología: El pulpo es un cefalópodo con el cuerpo en forma de globo y cubierto por una piel rugosa. Consta de una gran cabeza ovalada, donde se encuentran varios órganos, y de 8 tentáculos fuertes y largos con 2 hileras de ventosas, característica que los diferencia de otros géneros de pulpo. Bajo los tentáculos se encuentra la boca, en forma de pico. El sifón, situado en la parte trasera del cuerpo, tiene forma de W y, a diferencia del de los calamares, puede cambiar de dirección.

Coloración: El pulpo puede cambiar su pigmentación, e incluso su textura, para mimetizarse con el medio.

Talla máxima: Lo más frecuente está entre 1 y 4 kg.

Biología, hábitat y alimentación

El pulpo se alimenta de algunos peces, pequeños crustáceos y moluscos. Es una especie bentónica costera, que se puede encontrar aproximadamente hasta los 200 m de profundidad y en fondos rocosos y arenosos. Es una especie solitaria y territorial de hábitos nocturnos.

Método de captura

Se captura con nasa durante el día.

Comercialización

Puede ser comercializado tanto en fresco (crudo y sin limpiar) como congelado. El pulpo gallego tiene una carne de buena calidad y su precio es medio. El resto de las especies de pulpo tienen un sabor más dulce y su precio es inferior.




Otros datos de interés

El período de reproducción tiene lugar desde marzo a octubre. Tras la fecundación el macho abandona a la hembra y esta cuelga sus huevos (hasta 150.000) en forma de racimos en el techo de su cueva y los cuida hasta que eclosionan y tras la eclosión, muere. Poseen la calidad de visión más alta de los invertebrados. El sabor del pulpo gallego es de lo más próximo al sabor a mar y marisco. La cada vez mayor demanda de pulpo potencia la importación desde marruecos y méxico, desplazando la comercialización del pulpo gallego.

Sepia, Jibia o Choco

Sepia officinalis (Linnaeus, 1758)

Clase: Cephalopoda, **Orden:** Sepiida, **Familia:** Sepiidae

-  Choco
-  Sepia
-  Txibia / Txoco



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo o manto (saco muscular) robusto, de tamaño mediano (hasta 35 cm de longitud, siendo más común una media entre los 15-25 cm), globoso, y algo aplastado dorsoventralmente.

Concha: La concha (llamada xibión, xibia, jibia, sepión, etc.) está totalmente cubierta por el manto y es de naturaleza calcárea, terminando en una pequeña espina imperceptible en el animal entero.

Coloración: La coloración del dorso es muy variable cuando el animal está vivo. Mimetismo con el medio.

Biología, hábitat y alimentación

Vive en los fondos de arena o fango provistos de vegetación y próximos a la costa desde la zona intermareal. De crecimiento rápido, alcanza madurez sexual entre los 12-18 meses y 9 cm de largo. Su alimentación consiste en gambas, cangrejos y peces.

Método de captura

Se captura durante todo el año con nasa de choco, miños, trasmallos, poteras y arrastre. La producción nacional de sepia tiene sus máximos en los meses fríos (de octubre a marzo).

Comercialización

Se produce en fresco, sin limpiar, o en congelado una vez limpia. Ha comenzado a aparecer en el mercado un nuevo producto denominado «trozos de sepia» que en realidad son tiras de potón del Pacífico (*Dosidicus gigas*), fáciles de identificar por su tamaño y grosor que han venido a sustituir a la sepia común.

Otros datos de interés

Cuando llega la época de reproducción (de febrero a octubre) el macho adopta una coloración intensa y convierte uno de sus brazos en hectocótilo para depositar los espermátóforos en el interior del manto de la hembra. Cada hembra es capaz de depositar de 200 a 500 huevos en varias puestas.

Abadejo

Pollachius pollachius (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: POL

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Gadiformes, **Familia:** Gadidae

-  Abadexo
-  Serrata
-  Abadira



Características morfológicas

Morfología: De la misma familia que el bacalao. Cuerpo esbelto cubierto comúnmente por mucosidad, gran mandíbula inferior, prominente, provista de agudos dientes y sin barbilla. Tiene tres aletas dorsales claramente separadas, dos anales, pequeñas aletas ventrales y una aleta caudal bien desarrollada.

Coloración: Color verdoso oscuro con flancos plateados y vientre blanco.

Biología, hábitat y alimentación

Su distribución abarca el Atlántico Noroeste: Noruega, Feroes e Islandia hasta el Golfo de Vizcaya. Los ejemplares juveniles suelen encontrarse en pequeños grupos a lo largo de la costa, sobre todo en ambientes rocosos, en mar abierto. A medida que aumentan de tamaño van haciéndose más solitarios. Habita entre los 40-200m de profundidad. Depredador voraz. Se alimentan de pequeños peces, moluscos y crustáceos.

Método de captura

Pesca artesanal (palangrillo, trasmallo y liña), volanta, palangre de fondo. Pesca deportiva con curricán.

Comercialización

Es muy apreciado por su carne, muy gustosa y con pocas espinas muy fáciles de eliminar. Se comercializa entero, en trozos, filetes o rodajas y tanto fresco como congelado o secado. Por su parecido al bacalao a menudo es considerado y comercializado como tal.




Otros datos de interés

Su parecido al Bacalao, tanto en apariencia como sabor, lo convierte en una especie alternativa al mismo.

Besugo

Pagellus bogaraveo (Brünnich, 1768). Cod. FAO: SBR

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Mullidae

-  Ollomol
-  Besuc de la piga
-  Bixigu



Características morfológicas

Morfología: Como la mayoría de especies de su familia, tiene cuerpo ovalado, alto y comprimido lateralmente, con aleta caudal bifurcada. Cabeza corta, boca pequeña y baja y ojos muy grandes.

Color: El dorso es rojizo pardusco y los costados, plateados. Todas las aletas son de color rosa – rojizo. Se por una mancha difusa negra situada en el inicio de la línea lateral que lo cruza, encima de la base de la aleta pectoral.

Biología, hábitat y alimentación

Especie demersal y gregaria. Vive en aguas litorales sobre fondos de roca y praderías de fanerógamas hasta los 700m de profundidad. Los jóvenes están más cerca de la costa, mientras los adultos se alejan y se encuentran cerca del talud. Omnívoro, pero se alimenta sobre todo de crustáceos y otros invertebrados y peces pequeños.

Método de captura

Pesca artesanal (trasmallos, miños, líneas de mano, palangrillo). Palangre de fondo, red de arrastre. Pesca deportiva.

Comercialización

Junto con la dorada es la especie más apreciada de la familia de los espáridos. Su carne blanca es muy apreciada sobre todo en España e Italia. Se comercializa principalmente fresco y entero.

Otros datos de interés

Una forma sencilla de comprobar su frescura es fijándose en la mancha oscura que tiene cerca de la agalla, esta mancha tiende a aclararse o desaparecer cuando el pescado lleva ya un tiempo capturado.

Caballa

Scomber scombrus (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: MAC

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Scombridae

-  Xarda
-  Verat
-  Berdela



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo alargado y comprimido, morro puntiagudo. Tiene dos aletas dorsales bien separadas, con unas aletas pectorales cortas, 5 pínulas dorsales, 5 pínulas anales y aleta caudal homocerca.

Coloración: Tiene una coloración característica azul brillante en el lomo, con rayas verticales de color azul oscuro o negro, que le dan un aspecto atigrado. Flancos de color metálico y vientre blanco.

Biología, hábitat y alimentación

Habita en el océano Atlántico (incluyendo islas Azores y Canarias), en el Mar Mediterráneo y en el Mar Negro. Especie gregaria, suele agruparse en bancos muy numerosos. En invierno permanece a en aguas profundas (hasta 250m) sin alimentarse, pero cuando se acerca el buen tiempo, suele subir a la superficie cerca de la costa. De jóvenes son omnívoras, mientras que los adultos se alimentan de otros peces de menor tamaño (especialmente alevines de sardina y boquerón), crustáceos y moluscos.

Método de captura

Artesanal (miños, líneas de mano, trasmallo), arrastre, cerco, palangres. Pesca deportiva con curricán.

Comercialización

Es uno de los peces más populares de la región atlántica. Se comercializa principalmente fresca y entera, pero también es común eviscerada o fileteada y congelada, salada, seca fumada, marinada o en conserva.




Otros datos de interés

Pescado azul. Es uno de los pescados más económicos y ricos en ácidos omega 3. Se trata de una especie que cuenta con el certificado pescadeRías.

Cabracho

Scorpaena scrofa (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: RES

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Scorpaeniformes, **Familia:** Scorpaenidae

-  Escarapote de pedra
-  Escórpora barbuda / Cap-roig
-  Espiluze / Itxaskabra



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo robusto, alargado, de color rojo (varía entre rosáceo y rojo parduzco). Multitud de espinas venenosas distribuidas a lo largo de su cabeza y aletas. Tiene un tentáculo en la mandíbula inferior y otro encima de la boca. Su peso puede llegar a los 3 Kg pero son raros los ejemplares de más de 1,5-2 Kg.

Biología, hábitat y alimentación

Habitan en el océano Atlántico nororiental, y en el mar Mediterráneo. En profundidades desde los 10 hasta los 500m, aunque es posible encontrarlos con poca agua semienterrados en la arena. Los ejemplares jóvenes se sitúan más cerca de la costa que los adultos. Durante el día permanecen aletargados en grietas rocosas y por la noche salen en busca de comida. Gracias a su camuflaje consiguen capturar pequeños peces, crustáceos y moluscos.

Método de captura

Pesca artesanal (miños, trasmallos, nasas, líneas de mano), palangre de fondo y arrastre.

Comercialización

Pescado blanco, importante desde el punto de vista económico y gastronómico por su intenso sabor (es conocido el pastel de cabracho, aunque también es muy utilizado para hacer sopas y fumets o platos más elaborados como el suquet de peix en Catalunya).




Otros datos de interés

Es capaz de cambiar su color cuando lo desea. Las espinas son venenosas incluso cuando el pez ha muerto. Su piel se cubre de algas y aproximadamente cada dos semanas la mudan.

Congrio

Conger conger (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: COE

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Anguilliformes, **Familia:** Congridae

-  Congro
-  Congre
-  Itxas aingira



Características morfológicas

Morfología: Su cuerpo es alargado, de sección cilíndrica, similar al de una serpiente. Carece de aletas ventrales, aunque sí dispone de aletas pectorales. No posee escamas, recubierto de abundante mucus y con una gran boca con dientes cónicos que llegan hasta los ojos.

Coloración: Su dorso es de color azulado que puede llegar al gris oscuro, mientras que su zona ventral es más clara, casi blanca.

Biología, hábitat y alimentación

Común en la parte este del Atlántico norte, así como en todo el Mediterráneo, mar Negro y mar Báltico. Hasta los 500 metros de profundidad, están muy cerca de la costa cuando son jóvenes y se desplazan hacia aguas profundas cuando alcanzan edad adulta. Se encuentra en litorales rocosos y de arena, normalmente escondido entre grietas, piedras y cuevas. Voraz depredador de peces, crustáceos y cefalópodos, a veces necrófago. Activo durante el crepúsculo y la noche.

Método de captura

Artesanal (trasmallos y otras redes de enmalle, palangres), semiindustrial de arrastre y deportiva.

Comercialización

El congrio es una de las especies que se consideran de valor comercial bajo por su desconocimiento entre la mayor parte de la población. Sin embargo es un pescado semigraso de carne firme, aromática y sabrosa. Suave textura algo gelatinosa.

Otros datos de interés

La sangre del congrio, al igual que la de la morena y la anguila, contiene una sustancia tóxica. Para destruirla es necesario aplicar en su cocinado temperaturas superiores a los 60°C. De esta forma no presenta ningún riesgo para la salud.

Faneca

Trisopterus luscus (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: BIB

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Gadiformes, **Familia:** Gadidae

-  Faneca
-  Mòllera fosca
-  Takarta



Características morfológicas

Morfología: De la familia de la merluza y el bacalao. Cuerpo elevado y comprimido; ojos grandes y redondos. Tiene un barbillón largo y fuerte en la boca y unas pequeñas aletas modificadas que le sirven para palpar el fondo e ir detectando el alimento. El dorso hasta la línea lateral es de color pardo amarillento que se atenúa hacia los lados. El vientre es de color gris plateado oscuro.

Biología, hábitat y alimentación

Los jóvenes prefieren zonas poco profundas en bajos rocosos o arenosos, mientras los adultos viven en aguas más profundas. Gregaria cuando es juvenil, formando bancos más o menos grandes. Se alimenta de pequeños crustáceos, moluscos, poliquetos, calamares y otros peces pequeños.

Método de captura

Artesanal (redes de enmalle, palangres de fondo y líneas de mano), semiindustrial de arrastre.

Comercialización

Se comercializa en fresco, principalmente. Se considera de valor comercial bajo (y precio más asequible) por su desconocimiento entre la mayor parte de la población.




Otros datos de interés

La faneca es un pescado magro blanco que apenas aporta grasas, de manera que es interesante para controlar los niveles de colesterol. Destaca también por su significativo aporte de selenio.

Lanzón

Ammodytes tobianus / Hyperoplus lanceolatus. Cod. FAO: SAN / YEZ

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Ammodytidae

-  Bolo
-  Trencavit / Sonso
-  Abiosi



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo muy alargado y cilíndrico, con una sola aleta dorsal y un hocico largo y puntiagudo, con la mandíbula inferior más alargada que la superior.

Coloración: Tonalidad azul verdosa.

Talla: La talla mínima es de 15 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Peces abundantes y comunes en la bajamar, pero son poco visibles porque de día suelen esconderse, algunas especies de este grupo también forman cardúmenes. Se alimentan básicamente de zooplancton y tienen una boca protráctil o extensible sin dientes que proyectan para capturar sus presas.

Método de captura

Se capturan con arte de cerco denominado boliche o chinchorro, en grandes bajamares en algunas localidades de Galicia se captura con una hoz de mango corto. El Sonso (*Gymnammodytes cicerellus*) aparece en el mediterráneo formando bancos que se capturan con la Sonsera, que es un arte de pesca a medio camino entre el cerco y el arrastre. Primero se rodea el cardumen de pescado y luego arrastra el arte hasta el fondo de la red.

Comercialización

Es un pescado poco abundante, que aparece en primavera y es muy apreciado en determinadas zonas. Da un alto rendimiento culinario frito.




Otros datos de interés

Dentro de esta denominación encontramos varias especies de la misma familia. *Hyperoplus lanceolatus / Hyperoplus immaculatustus / Ammodytes tobianus / Gymnammodytes semisquamatus / Gymnammodytes cicerellus*. En Cataluña se dedican a la pesquería del Sonso *Gymnammodytes cicerellus* en Arenys de Mar, en Blanes, en Sant Feliu de Guíxols, en Palamós y en L'Estartit. Esta pesquería fue cuestionada por la UE, por ser un arrastre litoral muy cercano a la costa. Los pescadores propusieron un comité de cogestión del recurso y demostraron la eficacia y fortaleza de los planes de trabajo coparticipados. Actualmente es reconocida como una pesquería costera sostenible y sirve de ejemplo para la gestión de flotas a pequeña escala.

Lubina

Dicentrarchus labrax (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: BSS

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Moronidae

-  Robaliza
-  Lobarro
-  Lupina arrunta



Características morfológicas

Morfología: Pez de cuerpo largo, ovalado y esbelto, con unas aletas dorsales separadas y sin puntos.

Coloración: Su colorido es gris plata brillante, más oscura por el dorso, vientre blanco y con una mancha negra en el ángulo superior del opérculo.

Talla: Su talla mínima de captura es de 35 cm y pudiendo llegar los adultos hasta un metro de longitud total. A estos ejemplares grandes se les suele llamar Róbalos.

Biología, hábitat y alimentación

Es una especie muy común y extendida, es un eficaz depredador pues posee una gran boca. Su época de reproducción en el Atlántico va desde final del año hasta abril. Cuando son ejemplares juveniles pueden formar bancos, pero de adultos suelen vivir solos cerca de la costa. Estos peces viven en todos los tipos de costa, prefiriendo los acantilados y rompientes con aguas limpias y con corrientes. Se alimenta de animales que viven sobre las rocas como crustáceos y moluscos, pero también depreda sobre otros peces.

Método de captura

Se suele capturar con trasmallos o con línea, también se usa el palangrillo y el palangre con cebo vivo, incluso se pesca con caña desde la costa.

Comercialización

Es un pescado de carne blanca y compacta que admite multitud de preparaciones. Es una especie que se consume en fresco y podemos encontrarla en el punto de venta, tanto procedente de la pesca artesanal como de la acuicultura. Debemos buscar el etiquetado que nos clarifique el origen.



Otros datos de interés

Es una especie que por su carne de calidad y su versatilidad en la cocina es muy apreciada. La diferencia entre las lubinas salvajes o las de acuicultura, está básicamente en la alimentación que tienen. La salvaje procedente de la pesca artesanal, se alimenta de peces, moluscos y crustáceos y es una activa cazadora por lo que su carne es sabrosa, prieta y tersa. La lubina de acuicultura, es muy abundante y económica, su alimentación basada en piensos aporta a su carne un alto contenido en grasas.

Jurel común

Trachurus trachurus (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: HOM

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Carangidae

-  Xurelo
-  Sorell
-  Txitxarro baltza



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo fusiforme. Cabeza de perfil afilado, boca amplia. La línea lateral es característica ya que es muy marcada, paralela al dorso y muy cercana a éste hasta el final de la aleta dorsal.

Coloración: Color gris o verde azulado en el dorso y flancos claros; en el ángulo superior del opérculo una mancha negra. Aletas con tonos azulados.

Biología, hábitat y alimentación

Distribuido ampliamente por el Atlántico norte desde Senegal hasta Islandia, y por todo el Mediterráneo. Vive hasta los 600 metros de profundidad, realizando migraciones verticales diarias a la superficie para alimentarse. Se acercan a la costa para desovar. Los jóvenes buscan la protección de las medusas, así como de objetos flotantes. Se alimenta de plancton, pequeños peces, crustáceos y calamares.

Método de captura

Artesanal (trasmallos y otras redes de enmalle, palangres), semiindustrial de (arrastre, cerco) y deportiva con volantín.

Comercialización

Se trata de una especie popular de precio relativamente bajo, aunque resulta exquisito gracias al marcado sabor de su carne compacta. El jurel puede encontrarse en el mercado con diferentes presentaciones: fresco, congelado, ahumado y en conserva.




Otros datos de interés

Pescado azul, es decir un pescado graso rico en ácidos grasos omega-3, que contribuye a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos en sangre.

Maragota y Pinto

Labrus bergylta (Ascanius, 1767)

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Labridae

-  Maragota
-  Tord grívia
-  Durdoi arrunta



Características morfológicas

Cuerpo: Pez sedentario de cuerpo alargado y rechoncho, hocico puntiagudo que finaliza en una boca con labios carnosos y dentadura potente.

Color: Su colorido es muy variable y depende de aspectos como la edad, la profundidad, la época del año o el hábitat. Más oscuro por el dorso, resulta muy vistoso.

Talla: Un adulto puede pesar fácilmente hasta 3 kg, siendo más grandes las especies del Cantábrico- Noroeste que las del Mar Mediterráneo. Su longitud máxima alcanza los 66 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Especie muy común con predilección por las zonas rocosas ricas en algas a bastante profundidad (hasta 50 m). Se sitúa escondido entre las algas y permanece quieto cuando presiente peligro. Alcanza la madurez sexual a los dos años (16-17 cm). Es hermafrodita proterogínico, todos nacen hembras (maragotas) y posteriormente algunos se transforman en machos (que se conocen por pintos). La fertilización se produce entre mayo y agosto. Su alimentación se basa en crustáceos y moluscos.

Método de captura

Capturada con redes de trasmallo y miños. Para pescarla lo mejor es utilizar aparejos de fondo.

Comercialización

Carne apreciada y de buen gusto, blanda.




Otros datos de interés

Tiene la particularidad de construir nidos con algas. El color es tan variable que incluso se llega a pensar que hay dos clases: pinto y maragota.

Merluza

Merluccius merluccius (Linnaeus, 1758)

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Gadiformes, **Familia:** Merlucciidae

-  Pescada
-  Lluç
-  Legatza / Lebatza



Características morfológicas

Cuerpo: Presenta un cuerpo largo y delgado. Las escamas son pequeñas y cicloides. La cabeza está aplanada en su parte superior presentando una cresta en forma de «V».

Color: El color es grisáceo en el dorso, más claro en los flancos y plateado en la zona ventral.

Talla máxima: Su tamaño comercial oscila entre los 40 cm y los 130 cm (algo menor en las aguas del Mediterráneo) y tiene un peso de 2 a 10 kg.

Biología, hábitat y alimentación

Es una especie demersal que habita generalmente a profundidades de 70 a 370 m siendo muy común en el borde del talud continental. Realiza migraciones altitudinales al fondo por el día y dirigiéndose por la noche a la superficie para alimentarse. Los adultos se alimentan de peces sobre todo de especies pelágicas.

Método de captura

Es pescada en abundancia. Se captura con betas, líneas de mano, volantas, palangre de fondo y arrastre.

Comercialización

Es la especie más importante en nuestro mercado a nivel de volumen y precio. Su presencia es continua a lo largo de todo el año con un ligero aumento del consumo en época navideña. La mayoría se comercializa en fresco, entera o en filetes, aunque también se puede encontrar congelada. Tres categorías en función de su tamaño (en fresco): pijotas o cariocas, cuando son pequeñas; pescadillas cuando pesan entre uno y dos kilos; y merluzas cuando sobrepasan los dos kilos.




Otros datos de interés

Varias especies de esta familia, procedentes de caladeros de otros países, pueden verse habitualmente en nuestros mercados, de las que la más frecuente es la merluza europea, *merluccius merluccius*. La identificación de estas especies se basa en caracteres difíciles de observar a simple vista.

Rubio o Alfóndiga

Trigla spp. Cod. FAO: GUY

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Scorpaeniformes, **Familia:** Triglidae

-  Escacho
-  Borratxo
-  Perloi zirrindatua



Características morfológicas

Morfología: Tienen una forma muy particular, con un cuerpo de forma cónica que va disminuyendo desde la parte posterior de la cabeza hasta la cola. La cabeza es grande y triangular. Tienen espinas encima de los ojos y distribuidas por todo el cuerpo, presentando además muchas estrías. Tienen una línea lateral muy marcada, con escamas que forman a su vez una espina. Las aletas pectorales son muy desarrolladas.

Coloración: Tienen una coloración muy intensa en el dorso de un color rojo anaranjado, y se va haciendo más claro en los laterales. El vientre es de color blanco.

Talla: Su talla mínima de captura es de 20 cm, pero puede alcanzar hasta 75 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Estos peces además de ser rápidos nadadores, andan por el fondo de arena. Pues los primeros radios de las aletas pectorales están separados a modo de patas, que los utilizan para desplazarse sobre el fango o arena del fondo. Se reproducen en la primavera. Viven en todo tipo de fondos pero prefieren los fondos de arena cerca de las rocas a profundidades superiores a los 20 metros hasta los 200 metros. Tienen un gran boca que utiliza para capturar a sus presas, que generalmente son peces, crustáceos, moluscos y otros invertebrados.

Método de captura

No existe un arte específica para su captura pudiendo ser pescada con trasmallo o con anzuelo mediante palangre e incluso artes de arrastre.

Comercialización

Su carne es blanca y consistente, que permite multitud de preparaciones, desde hervido a fileteado o frecuentemente utilizado en la elaboración de pasteles de pescado.

Otros datos de interés

Bajo la misma denominación nos encontramos un grupo de varias especies de la misma familia. *Trigla lucerna*, *Trigla lyra*, *Trigloporus lastoviza*, *Aspitrigla obscura*, *Eutrigla gurnardus*, *Lepidotrigla cavillone*.

Rape y juliana

Lophius budegassa (Spinola, 1807) y
Lophius piscatorius (Linnaeus, 1758)

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Mullidae

- Peixe sapo / Xuliana
- Rap negro / Rap blanc
- Sapo baltza / Zapo zuria



Rape



Juliana

Características morfológicas

Cuerpo: Cuerpo en forma cónica y aplastado. Cabeza grande y boca amplia. Los labios son carnosos y la mandíbula inferior sobresale de la superior. Piel lisa, sin escamas, cubierta de mucus.

Color: Color marrón violáceo/pardo-verdoso por el dorso, con numerosos puntos claros y oscuros formando pequeños círculos también de color tierra claro; vientre blanco nacarado o grisáceo y peritoneo negro.

Talla: Con la forma típica de los peces de su familia, es una especie de gran tamaño, con una longitud máxima de unos 50 cm, aunque se ha descrito un ejemplar de 100 cm.

Biología, hábitat y alimentación

Vive en aguas muy profundas posado sobre el fondo marino, en un rango de profundidad entre los 300 y los 1000 m. Se alimenta de organismos que bajan al fondo a comer atraídos por su señuelo, por lo que sus presas suelen ser peces.

Método de captura

Es una especie tradicionalmente pescada y comercializada, alcanzando un precio medio en el mercado. Se captura con raeiras, miños, palangre, rascos y, ocasionalmente, arrastre.

Comercialización

El rape también se comercializa bajo el nombre rape negro y es ofrecido tanto en fresco como congelado, generalmente separado en colas y cabezas cuando se trata de una pieza mediana o grande. La cornisa cantábrica es la región donde más descargas de rape se producen y donde su consumo es más elevado. Dentro del mercado español hay que diferenciar entre la Juliana y el Rape, siendo las aletas pectorales de la primera mayores que las del Rape y distinguiéndose además ambas especies por el color del peritoneo, blanco nacarado en el caso de la Juliana y negro o grisáceo en el Rape.




Otros datos de interés

La Juliana (*Lophius piscatorius*) también es conocida como rape blanco.

Salmonete de fango y salmonete de roca

Mullus barbatus y *Mullus surmuletus* (Linnaeus, 1758)

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Mullidae

-  Salmonete de lama / Salmonete de rocha
-  Moll de fang / Moll de roca
-  Lohietako barbarin / Haitzetako barbarina

Características morfológicas

Cuerpo: El cuerpo de ambas especies es alargado y ligeramente comprimido lateralmente. La cabeza es corta, con el morro truncado, casi vertical y presentando en su base un par de barbillones característicos del género (que emplean para remover la arena y buscar alimento).

Coloración: Ambas especies se diferencian de manera clara en su coloración, siendo rosado y sin bandas ni manchas en las aletas el salmonete de fango, y rojiza con una banda longitudinal rojo oscura y tres bandas amarillas a lo largo de todo el flanco y aletas en el de roca.

Talla máxima: En el salmonete de fango es de 30 cm y en el de roca 40 cm.



Salmonete de fango

Biología, hábitat y alimentación

Ambas especies son demersales pero el salmonete de fango habita sobre los fondos de cieno, arena o grava de la plataforma continental de 10 a más de 500 m de profundidad. El salmonete de roca prefiere fondos rocosos y de grava, alcanzando los 400 m de profundidad. Forma pequeños bancos de ocho a diez ejemplares.

Método de captura

Ambas especies se capturan con redes de enmalle. Fuerte estacionalidad en sus capturas. Destaca su presencia en otoño.

Comercialización

Ambas especies se comercializan y son muy apreciadas en gastronomía, especialmente en toda la costa mediterránea y en la costa sur de España. El mercado los distingue claramente: la calidad y el precio del salmonete de roca es mayor.



Salmonete de roca




Otros datos de interés

Característicos por su buen sabor. Destaca su preparación a la plancha elegida por gran parte de los consumidores.

Pez de San Pedro o Gallo

Zeus faber (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: JOD

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Zeiformes, **Familia:** Zeidae

-  Sanmartiño
-  Gall / Peix de San Pere
-  Muxumartín / Martintxo



Características morfológicas

Morfología: Cuerpo corto, ovalado y comprimido lateralmente. Aberturas branquiales amplias, boca grande y protráctil.

Coloración: Color gris sucio o marrón, con reflejos dorados, líneas irregulares más o menos difusas y una llamativa mancha circular negra en el centro de los flancos rodeada de un aro amarillo.

Biología, hábitat y alimentación

Hasta los 400 metros de profundidad, sobre fondos fangosos de arena o de praderas submarinas. Es una especie demersal y costera, solitaria. Que se alimenta de peces, crustáceos y moluscos.

Método de captura

Artesanal (trasmallos y otras redes enmalle, palangres, líneas de mano), semiindustrial de (arrastre) y deportiva submarina con arpón.

Comercialización

Se comercializa en fresco, principalmente. Se considera de valor comercial bajo (y precio más asequible) por su desconocimiento entre la mayor parte de la población.

Otros datos de interés

Su nombre común proviene de una leyenda, según la cual su mancha oscura corresponde a la huella de los dedos de San Pedro, quien habría sacado una moneda de oro de la boca de uno de estos peces. Su mejor momento para ser comido es en torno al 11 de Noviembre. Por este motivo en el norte de España se le conoce como San Martín.

Sargo común

Diplodus sargus (Linnaeus, 1758). Cod. FAO: SRG

Clase: Actinopterygii, **Orden:** Perciformes, **Familia:** Sparidae

 Sargo común

 Sarg

 Muxar handi



Características morfológicas

Morfología: Tiene el cuerpo ovalado, comprimido lateralmente y elevado. Boca ligeramente protráctil y labios pequeños. Varias filas de dientes. Aleta caudal ahorquillada. Coloración generalmente gris argétea, con la cabeza algo más oscura. 8-9 rallas transversales muy finas alternativamente claras y oscuras en los dos tercios superiores del cuerpo.

Biología, hábitat y alimentación

Vive en aguas costeras sobre fondos rocosos y arenosos. Los juveniles penetran en aguas someras y lagunas en la primavera y en el otoño vuelven sobre fondos de praderías. Gregaria, aunque no forma grupos muy grandes. Los juveniles son omnívoros y los adultos, carnívoros. Se alimentan de moluscos, crustáceos, equinodermos y también comen anélidos. Manifiestan una marcada preferencia por los mejillones, los erizos de mar y los percebes.

Método de captura

Artesanal (trasmallos y otras redes de enmalle, palangres, líneas de mano), semiindustrial de (arrastre) y deportiva con caña.

Comercialización

Se comercializa en fresco principalmente.

Otros datos de interés

Al ser de la misma familia que la dorada y el besugo ya invita a probarlo, pero se trata de un pescado que si bien es muy apreciado en algunas zonas, en la mayoría de la población le es totalmente desconocido.

Selectividad de las artes de pesca

Artes de pesca empleadas en la pesca artesanal en función del grado de selectividad

GRADO DE SELECTIVIDAD	ARTE DE PESCA	ESPECIES OBJETIVO
	Marisqueo con buceo	Recursos específicos (erizo, navaja, poliquetos, anémonas y algas)
	Marisqueo a pie y a flote	Recursos específicos (percebe, erizo, poliquetos y algas). Bivalvos (almejas, berberechos, etc.)
	Nasa	Pulpo, nécora, camarón
	Palangrillo y palangre	Merluza, congrio, lubina, caballa
	Xeito	Sardina
	Enmalle. Betas, trasmallos, miños, raeiras	Centolla, bogavante, lubina, sargo, merluza, san martiño, alfóndiga, etc.

Artes de marisqueo

Técnicas de buceo

En Galicia existe la posibilidad de extraer determinados recursos específicos mediante la modalidad de buceo, bien a pulmón lo que se conoce como «en apnea» o mediante suministro de aire desde superficie lo que implica el uso de una fuente de aire no autónoma para respirar. O lo que es lo mismo NO se autoriza el buceo con botellas de aire comprimido. Se trata sin duda de un método de captura muy selectivo pues se extraen los ejemplares uno a uno. Estas técnicas son usadas para la extracción de erizos, algas, poliquetos, solénidos (navaja y longueirón), pero no está autorizada para la extracción de percebe.

Otras artes para la captura del erizo

Antes de usarse las técnicas de buceo, tradicionalmente se recogían desde embarcación gracias al uso de bicheiros y horquillas (varas de madera terminadas en una pieza de metal para «arañar el fondo») acompañados de un espejo o mirafondos (cajón con el fondo de cristal que permitía localizar las capturas). Además en algunas zonas aun se realiza la captura de erizo a pie.

Marisqueo a pie

Se ejerce en playas y rocas. Mayoritariamente el marisqueo a pie es realizado por las mujeres que poseen el Permiso de Explotación (permex). Las especies principalmente capturadas son almeja, berberecho, percebe, y navajas. Las artes empleadas son muy sencillas, algunas de ellas son utilizadas también en labores de campo. Sacho, Rasqueta, Azadas, Rastrillos, Hoces, Ganchelos, Gancha de pie, Horquillas o Cuchillos.

Sacho

Arte muy utilizada. Es un aparejo primitivo para recoger almejas y berberechos. Al clavar el sacho en la arena y removerla, los moluscos quedan al descubierto.



Rasqueta

Formada por una hoja rectangular de hierro y un mango de madera o de metal. Se emplea para arrancar percebes y mejillón de las piedras.



Marisqueo a flote

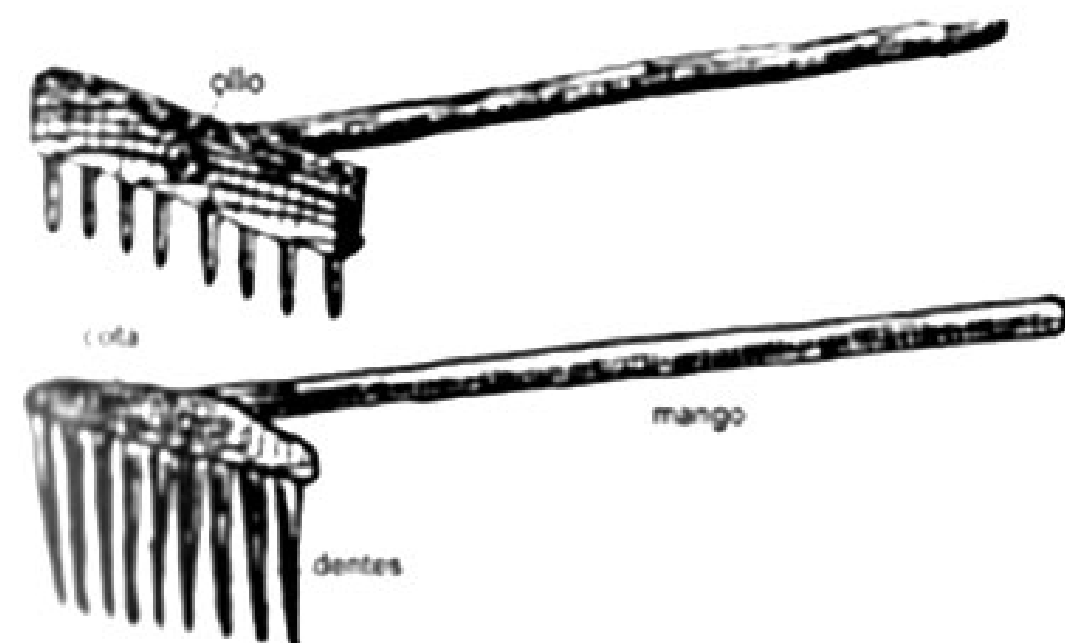
Se lleva a cabo desde embarcación. Las artes empleadas en esta modalidad están reguladas en función de las medidas como la tracción manual o mecánica.

De tracción manual

Uso exclusivamente manual. Se emplean en aguas poco profundas para capturar principalmente berberecho, almeja o bivalvos similares.

Rastro, rastrillo o angazo

Posee un mango de entre ocho y nueve metros de longitud. El mariscador lo lanza al agua y luego lo arrastra por el fondo marino para capturar berberechos o almejas, entre otro tipo de bivalvos. Requiere de bastante esfuerzo.



Raño o gancha

Empleada para capturar almeja, reló, chirla, etc. Se utiliza como el angazo pero al ser más ligero no requiere tanto esfuerzo. El cope está formado por varillas metálicas.

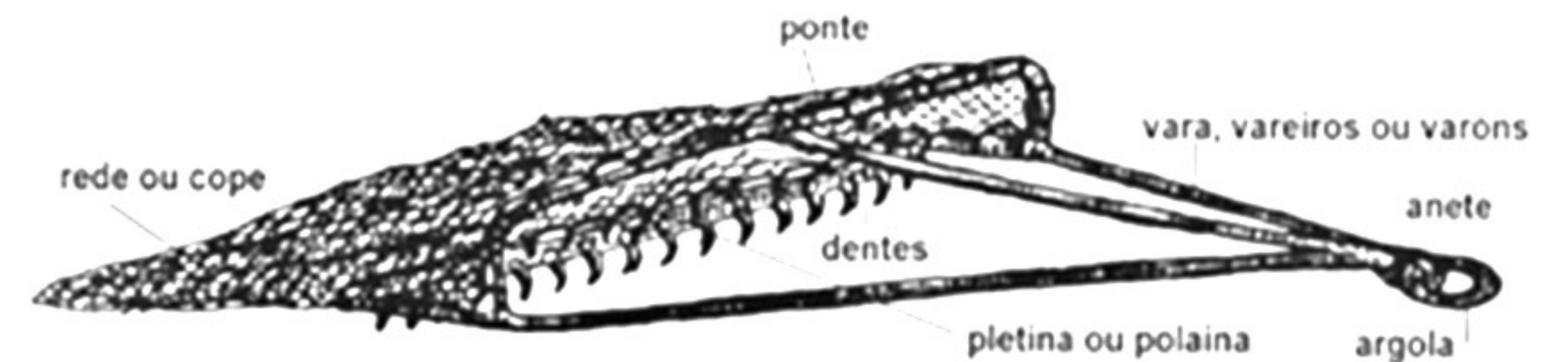


De tracción mecánica

Se denominan remolcados porque, por su diseño, peso y tamaño, son remolcados por la embarcación en aguas más profundas que donde se emplean artes de tracción manual.

Rastro de vieira

Destinado a la captura de vieira, zamburiña, volandeira y ostra. Es remolcado por la embarcación arrastrándolo por el fondo, removiendo la arena con los dientes que posee y levantando así las especies objetivo, que se quedan retenidas en el cope. Cuando es necesario se mete el arte a bordo, se retiran las capturas y se repite la operación.



Las nasas

- Las nasas son artes de fondo o trampas que atraen a las especies
- Se emplean generalmente para la captura de moluscos y crustáceos (pulpo, choco, nécora, camarón, centolla, langosta y bogavante, etc.)
- Pueden estar hechas de madera o metal, y recubiertas de red
- Tienen al menos una boca (abertura), que facilita la entrada de las especies, pero no la salida
- Existen diferentes tipos de nasas en función de las especies objetivo, lo que provoca que se construyan con diferentes materiales, tamaños y formas
- Existen también Nasas de peces y butrones, se usan para la captura de algunas especies de peces como anguilas
- Las nasas pueden utilizarse siempre que las especies no estén en veda
- Esta arte de pesca, como el resto, viene regulada en Decretos y Planes de Explotación



Nasas de pulpo en puerto

Artes de anzuelo

- Estas artes están formadas por cabos de fibra y anzuelos.
- El **palangrillo** está formado por un largo cabo o cordel del que penden varios trozos de nylon acabados en un anzuelo que se ceba con distintos productos que atraen a los peces. Las plomadas repartidas a lo largo del cabo permiten que el palangrillo alcance más o menos profundidad. Unas boyas ayudan a localizarlo y permiten su desplazamiento según las corrientes o mareas.
- La longitud máxima del palangrillo es de 4.000 metros
- El número de anzuelos depende del tamaño o porte de la embarcación, pero existe un máximo de 1.700 anzuelos
- La pesca con palangrillo se podrá utilizar durante todo el año y en todas las zonas, salvo en los períodos en que se decreta la veda temporal de alguna especie o zona



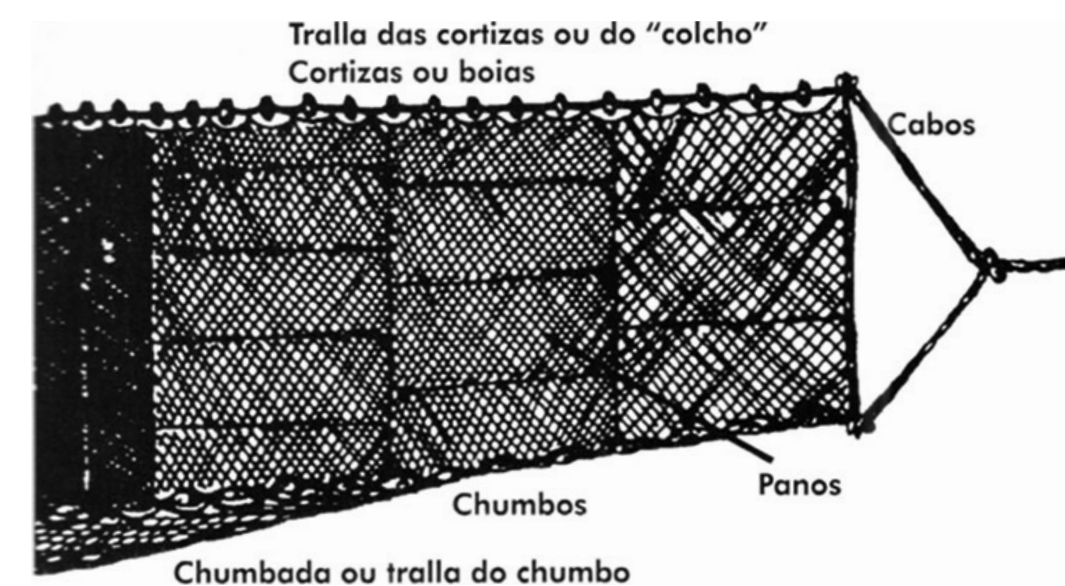
Preparando el palangre

Artes de enmalle

Son las que se calan verticalmente formando una pared que obstaculiza el paso de las especies marinas, que quedan atrapadas en redes formadas por paños de malla variable. Estas artes están armadas por dos trallas o relingas:

- Una superior, provista de elementos de flotación
- Otra inferior, lastrada con plomos para mantener la posición

Las artes de enmalle pueden ser: **de deriva** o **fijas**



De deriva

Xeito

Arte formada por un solo paño rectangular. Se cala tanto en la superficie como a profundidades variables. Queda sujeto a la embarcación por un solo extremo y se utiliza para la captura de sardina, **jurel**, boquerón, etc.

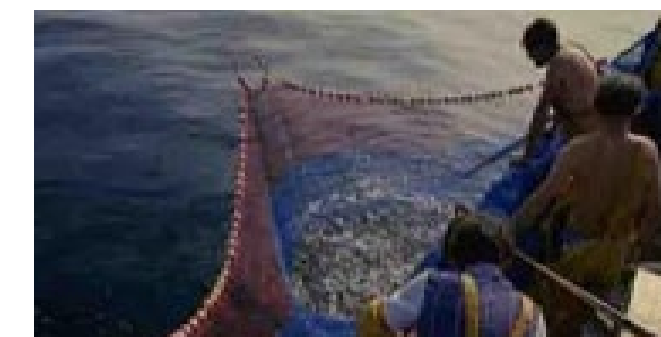
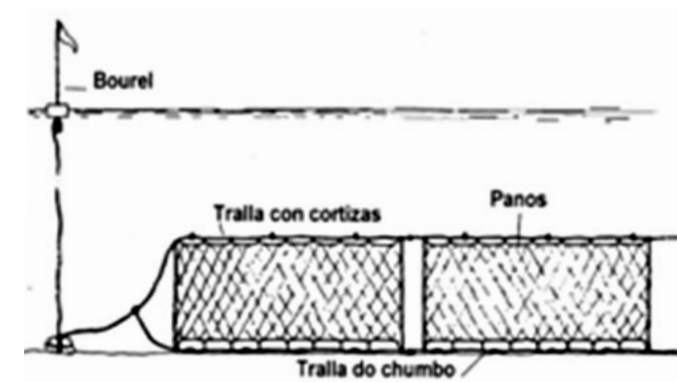


Jurel

Fijas

Betas

La beta es un arte de enmalle fijo al fondo formado por un solo paño de red rectangular, constituido por una o varias piezas, unidas entre sí, y calado verticalmente por efecto de su armamento entre dos trallas (de flotación y de lastrado). Con las betas se capturan especies como la faneca, el rapante, el sargo, la merluza o el abadejo.



Trasmallos

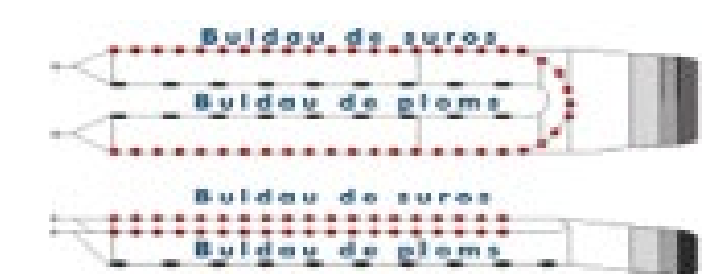
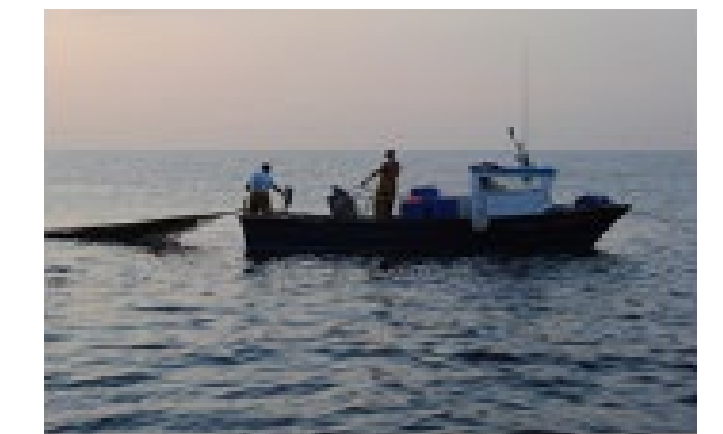
Arte de enmalle fijo al fondo de forma rectangular, constituido por una o varias piezas unidas entre sí. Está formado por tres paños de red superpuestos. Los paños exteriores son de igual dimensión y tamaño de malla, y el interior, de malla inferior y mayor extensión. Se cala en profundidades que van desde los 2 a los 30 metros para capturar centolla, maragota, lubina, lenguado, jurel, raya, etc.

Artes mixtas

La Sonsera

Arte de pesca artesanal mixta entre cerco y arrastre, que es una evolución del boliche, pues primero se rodea la banco de peces y luego se arrastra hasta el fondo del aparejo y se remolca hasta la embarcación.

Se utiliza para la captura de «El Sonso» (*Gymnammodytes cicerellus*), típico de la costa catalana. Actualmente es una pesquería gestionada y organizada por un comité de cogestión que vela por una pesca sostenible.



Primera venta

La venta que se realice por primera vez dentro del territorio de la Unión Europea y en la que se acredite documentalmente el precio del producto. (Real Decreto 1822/2009, de 27 de noviembre, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros).

La pesca artesanal descarga sus capturas en los puertos de la costa, y tras una subasta, generalmente a la baja realizada en la lonja, se efectúa la primera venta. Las lonjas están habitualmente gestionadas por las cofradías o por entidades autorizadas.

Requisitos de las lonjas o centros autorizados para la primera venta:

- Disponer de equipos informáticos suficientes y adecuados para la obtención y transmisión, en los plazos requeridos, al órgano competente de la comunidad autónoma y, en su caso, de la Administración General del Estado, de todos los datos que se precisen sobre las transacciones que en ellas se efectúen para su control estadístico.
- Disponer de sistemas de pesado precisos y adecuados a las características de los productos pesqueros objeto de transacción
- Publicar los horarios de funcionamiento e informar con antelación de las primeras ventas, cualquiera que sea el lugar en donde éstas se celebren

La etiqueta de primera venta que acompaña al lote de productos subastado servirá para garantizar la trazabilidad en la cadena de comercialización.



ZONA DE CAPTURA Atlántico NE - FAO 27 - GALICIA IXb		Nº S.I.: 12.09947/ C Dom. pello: PORTO CUBELO, LIRA S/N Nombre: Cof. De Lira	
D. COMERCIAL: Polbo	D. CIENTÍFICA: Octopus Vulgaris	COD. FAO: OCC	
COD PROV: 443 COD ESPEC: E1 PROVEEDOR: Ramon Candido Lobos Suarez			
DIRECCIÓN: Carnota-lira BARCO: Punta Dos Remedios C.F.P.O.: 26539			
CANTIDAD NETA 1,50Kg		LOTE 1034-260416	
M. DE PRODUCCIÓN: Pesca Extractiva PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: C/c ARTE:		Comprador FAIR FISHERY 275	
		Fecha de captura: 26/04/2016 F. duración mínima: 03/05/2016	

Etiquetado

Etiquetado es cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Las etiquetas son una herramienta esencial para hacer llegar al consumidor la información sobre el producto que está adquiriendo y poder elegir así aquellos productos obtenidos de forma sostenible.

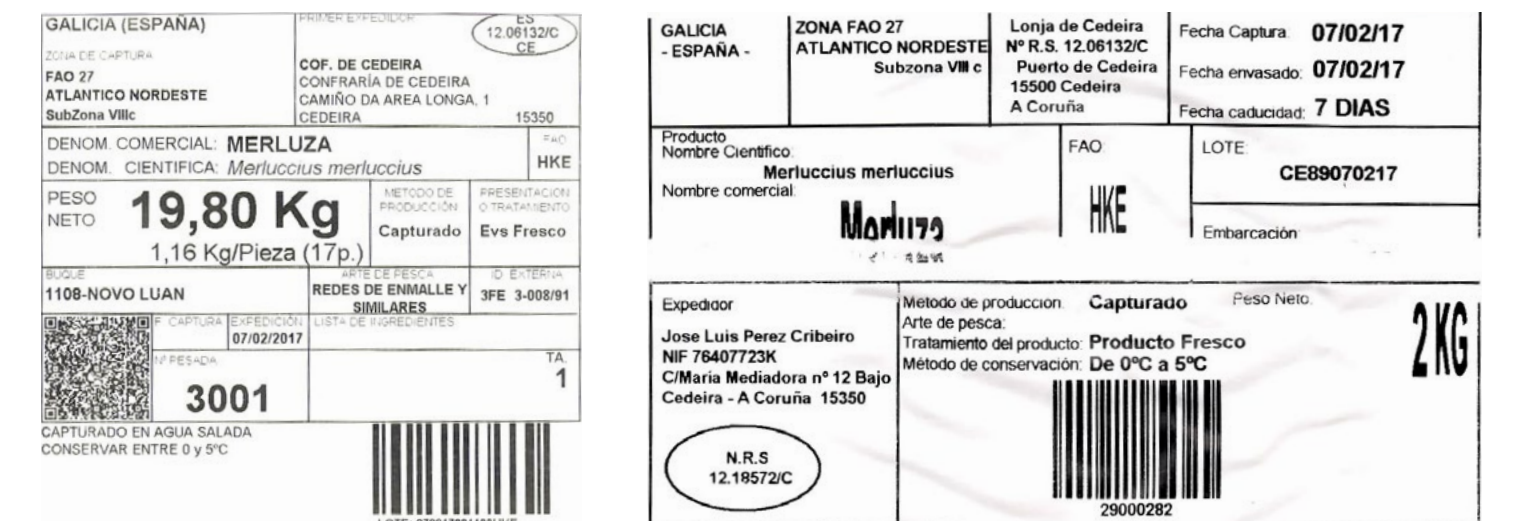
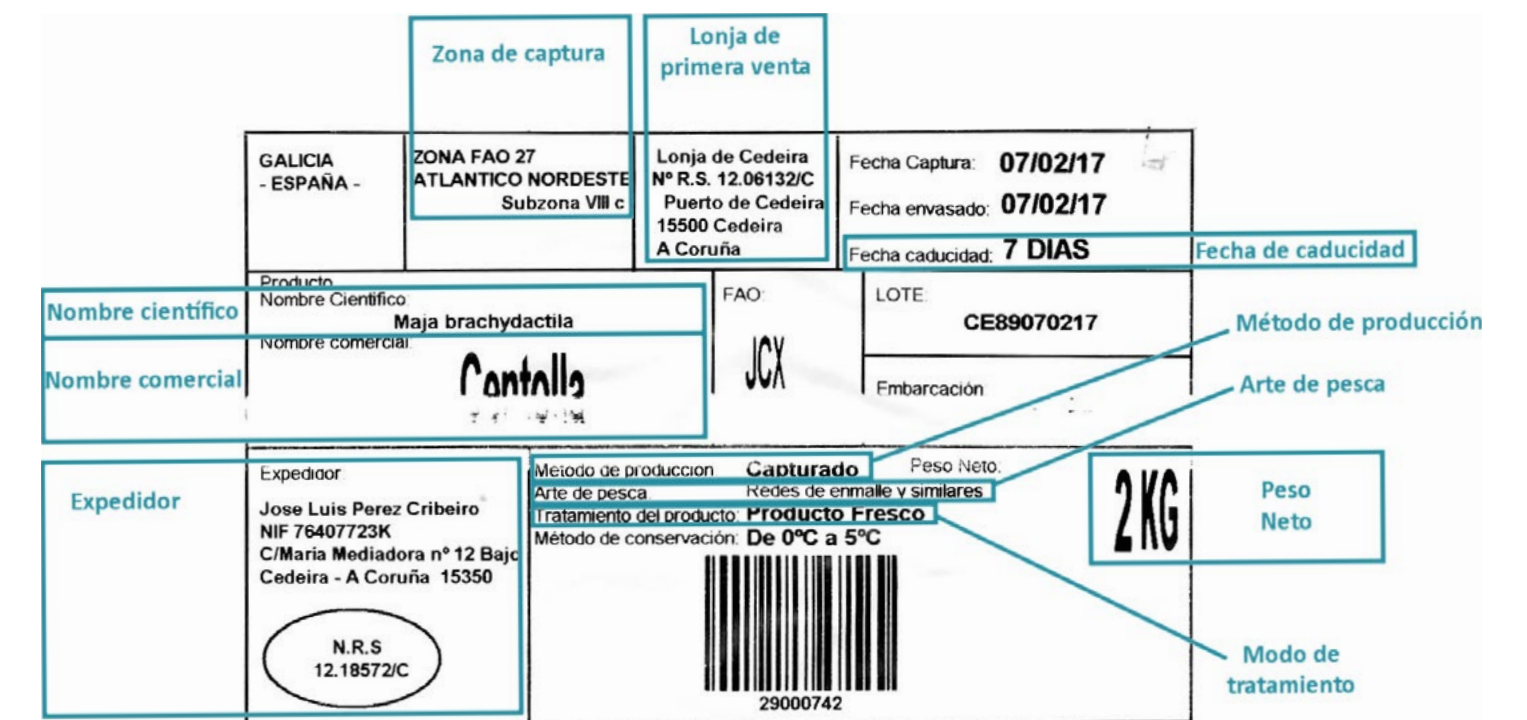
El etiquetado está **regulado** por el Reglamento (UE) Nº 1379/2013 y el Real Decreto 121/2004.

Debe indicar obligatoriamente

- La denominación comercial de la especie y su nombre científico
- Método de producción
- Peso neto
- Identificación del primer expedidor o centro de expedición
- Modo de presentación y/o tratamiento
- Categoría de arte de pesca utilizada
- Producto descongelado
- Fecha de duración mínima, si procede
- Zona de captura o de cría

Información de carácter voluntaria

- La fecha de captura
- La fecha de desembarque
- Detalles del arte de pesca
- Estado de pabellón del buque
- Información medioambiental
- Información de naturaleza ética o social
- Información sobre técnicas y prácticas de producción
- Información sobre el contenido nutritivo del producto



Certificaciones

Durante la última década, se han desarrollado distintos sistemas de certificación de productos pesqueros que aseguran que el pescado ha sido capturado o criado de forma sostenible y que son la mejor opción de compra para los consumidores. Deben servir para identificar aquellos productos que cumplen requisitos mínimos, relacionados con:

- Criterios de calidad
- Producción ecológica
- Comercio justo
- Sostenibilidad

Un programa de certificación debe:

- Incluir **normas claras y sólidas** que aborden adecuadamente la situación de los océanos, incorporando principios fundamentales como el de precaución y un enfoque ecosistémico en la gestión de las pesquerías.
- Implicar a las **partes interesadas** en todos los procesos del programa.
- Ser totalmente **transparente** en su metodología.
- Ser **evaluado y supervisado** por organizaciones externas e independientes.

Una mayor demanda de productos del mar con un certificado de sostenibilidad conduce a un cambio positivo en la forma en que se explotan los océanos.



Comparativa. Comercialización de los productos

	ACUICULTURA	PESCA ARTESANAL
ETIQUETADO	Acuicultura	Pesca extractiva
PRECIO	Regular	Condicionado por subasta en lonja
OFERTA	Regular, constante	Irregular, condicionada por factores estacionales y meteorológicos
ESTACIONALIDAD	Todo el año	Dependiente de las vedas
TAMAÑO	Regular, uniforme	Diverso

Especies de acuicultura más comunes en el mercado

- Salmón
- Rodaballo
- Lubina
- Dorada
- Lenguado
- Atún rojo
- Langostino
- Mejillón
- Almeja japónica

Acuicultura extensiva

Es la de baja intensidad y con poca utilización tecnológica, que aprovecha condiciones naturales favorables.

Un ejemplo es el cultivo de organismos filtradores marinos (ostra, almeja, mejillón) sobre los fondos arenosos de áreas intermareales o sobre estructuras verticales conocidas como bateas. Se procede a la siembra, aunque el proceso de alimentación y engorde es natural.



Acuicultura intensiva

La acuicultura intensiva se pueden realizar en instalaciones tanto en el mar como en instalaciones en tierra.

Las instalaciones en tierra y separadas del medio natural tienen mayor capacidad de controlar la cadena de producción y reducir sus impactos en el medio.

Las instalaciones en el mar tienen menos capacidad de control sobre la cadena productiva y su impacto ambiental puede ser mayor.

En ambos casos, para hacer eficiente la producción, incorporan alimentos procesados (piensos), pero además, por el modo de estabulación requieren tratamientos fitosanitarios y la introducción de antibióticos para controlar la salud de las especies cultivadas.

Hacia una acuicultura sostenible

La acuicultura debe ser gestionada de manera sostenible y responsable siendo prioritaria la producción de alimentos sanos para los consumidores, la protección del bienestar de los animales, el respeto del medio ambiente y el impacto social positivo.

Actualmente la acuicultura extensiva realiza una actividad más respetuosa y adaptada que la acuicultura intensiva por lo que resulta más recomendable para un consumo sostenible.

Existen algunos sellos y certificaciones orientados a poner en valor los productos procedentes de la acuicultura frente a la sociedad, pero aún se necesitan mejoras respecto a los impactos ambientales y sociales de esta actividad.

Principios del comercio justo

Garantizar a los productores una **compensación justa** por su trabajo, así como unas **condiciones laborales dignas y respetuosas** con el medio ambiente, garantizando que los productores tengan una participación adecuada del beneficio total y mejorando las condiciones sociales de los trabajadores.

- Pago justo por producción
- Derechos Humanos
- Respeto al medio ambiente, la cultura y los sistemas tradicionales de producción
- Prefinanciación de la producción y relaciones comerciales a largo plazo
- Desarrollo de la comunidad



- Salarios y condiciones de trabajo dignas
- No a la explotación y al modelo de trabajo esclavo
- Compromiso comercial a largo plazo
- Respeto al medio ambiente
- Productos de calidad elaborados de manera artesanal o semi-industrial
- Cooperativas de producción de países del sur con régimen democrático

La pesca artesanal, modelo de comercio justo

Calidad y frescura

- Producto exclusivo
- Conocimiento de origen
= **Transparencia**

Sostenibilidad medioambiental

- Bajo impacto sobre el ecosistema
- Artes de pesca selectivas.
No sobreexplotación
- Distribución equitativa de los recursos

Sostenibilidad socioeconómica y cultural

- Creación de empleo en las comunidades locales
- Arraigo de la población al territorio
- Dinamización socioeconómica de las comunidades pesqueras
- Conservación del conocimiento y relevo generacional

Mercado sostenible

- Existe un mercado sensible al producto extraído del mar con técnicas de pesca respetuosas y selectivas
- Canales exclusivos de venta de productos procedentes de sistemas de Pesca Artesanal

¿Qué es Slow Food?

Movimiento internacional, (Italia 1989)

Asociación ecogastronómica sin ánimo de lucro



Misión

- Contrarrestar
 - Fast Food (comida rápida)
 - Fast Life (vida rápida)
- Combatir la falta de interés general por...
 - La nutrición
 - Los orígenes
 - Los sabores
 - Los efectos de las elecciones del consumidor
- Impedir la desaparición de tradiciones gastronómicas locales

Los baluartes

Proyectos a pequeña escala para:

- Asesorar y apoyar a productores artesanales
- Fomentar la presencia de alimentos tradicionales en el mercado

¿Cómo actúan?

- Promocionando productos artesanales
- Estableciendo estándares de producción que aseguren un producto de calidad
- Garantizando el futuro viable de los alimentos

Los baluartes y la pesca artesanal

Los Baluartes Slow Food apoyan a pescadores a pequeña escala:

- Que no se alejan de las costas
- Cuyos métodos de pesca, transformación y conservación son tradicionales y sostenibles

Pescado bueno, limpio y justo

- Es fresco
- Procede de una pesca responsable
- Contribuye a la sostenibilidad socioeconómica y ecológica del sector pesquero
- Procede de pesca artesanal
- Es capturado con técnicas sostenibles y respetuosas con el medio marino
- Cumple la talla mínima legal establecida
- Contamina menos (menos distancia para su transporte)
- Emplea cadenas cortas de comercialización
- No es capturado ni comercializado en épocas de reproducción



Baluarte Slow Food

¿Qué es Slow Fish?

«Salón de la pesca sostenible»

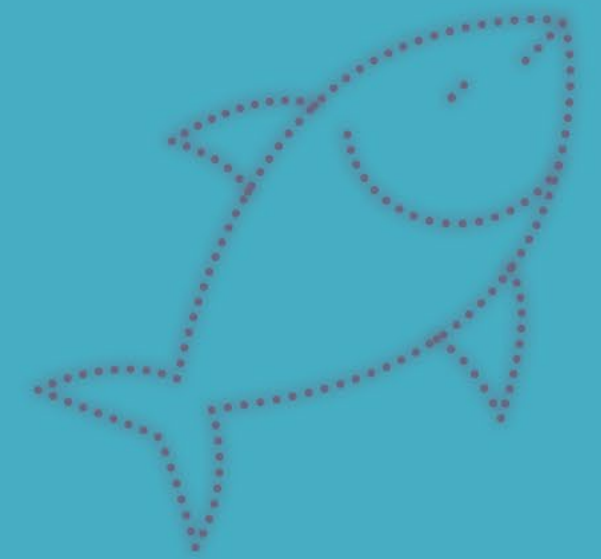
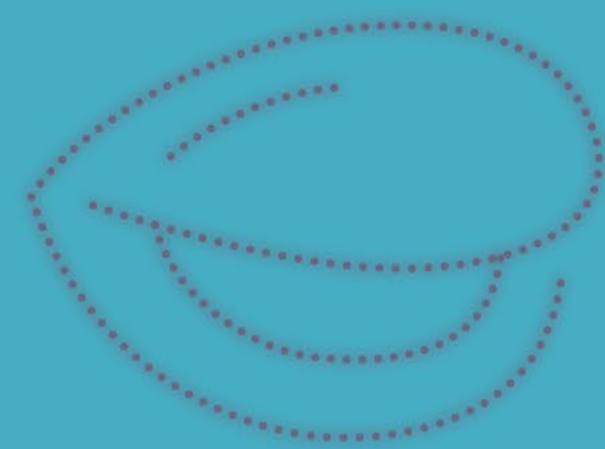
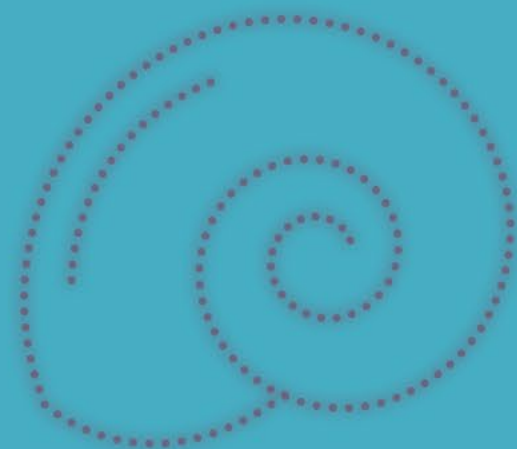
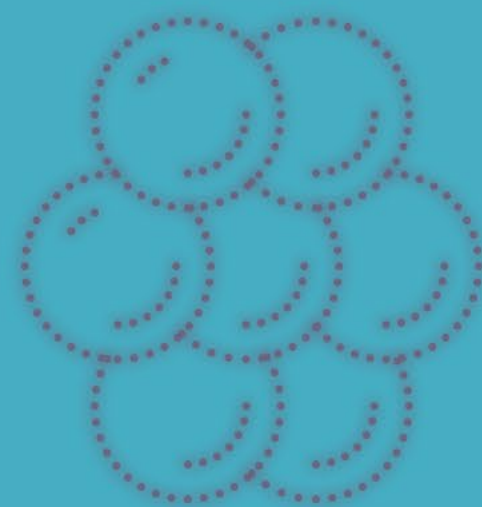
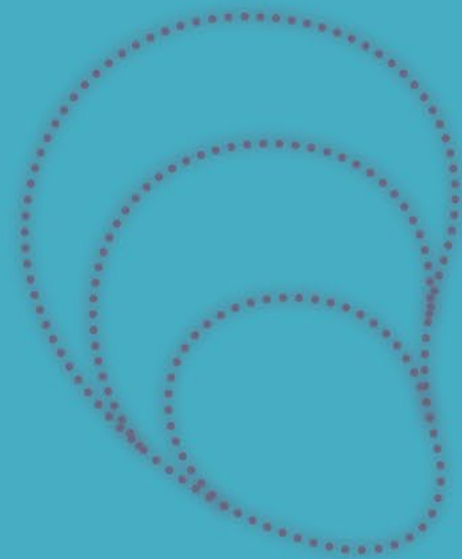
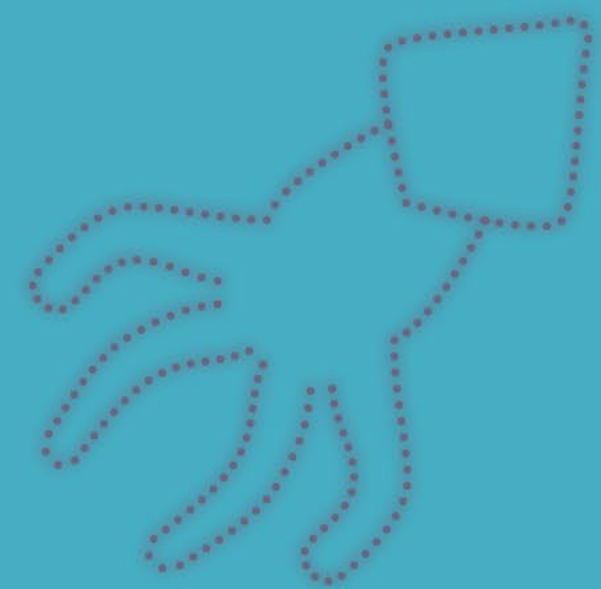
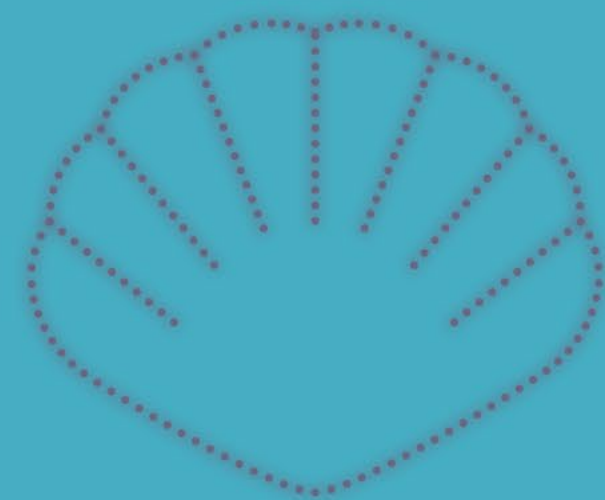
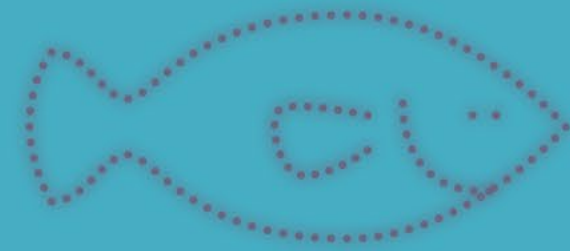
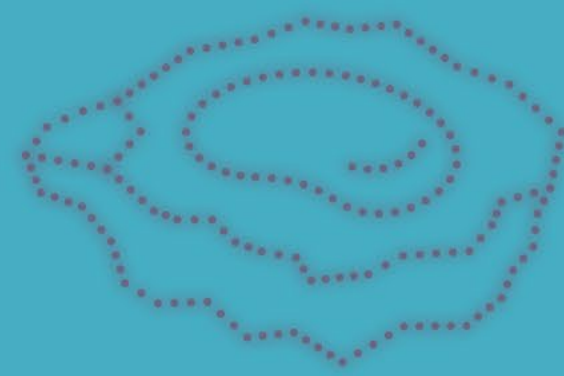
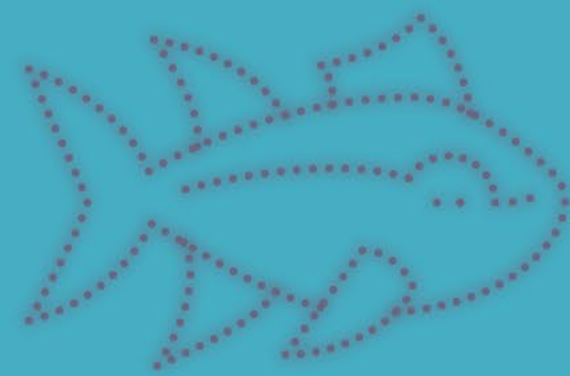
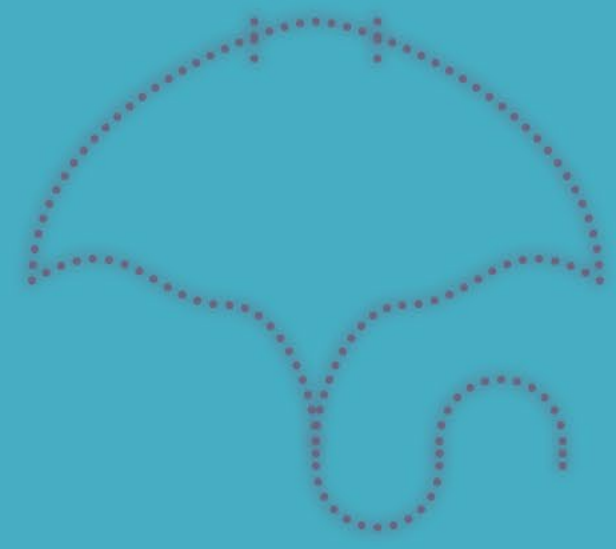
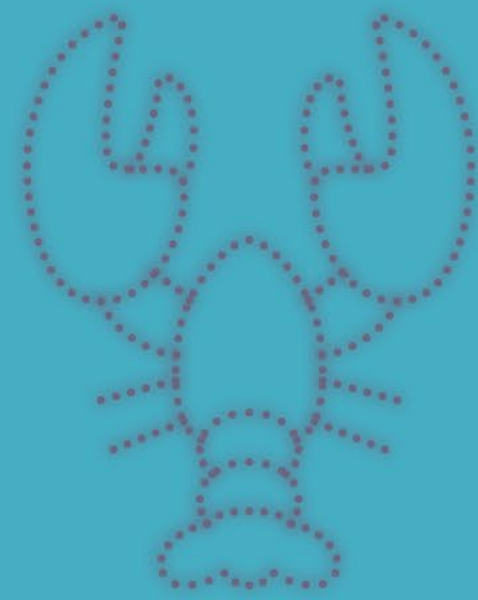
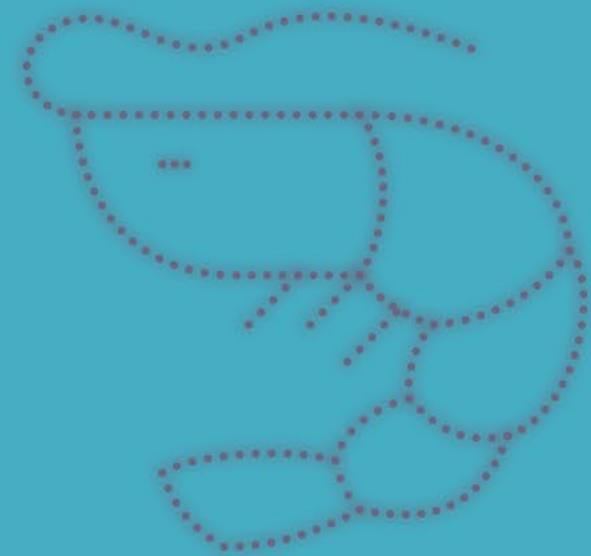
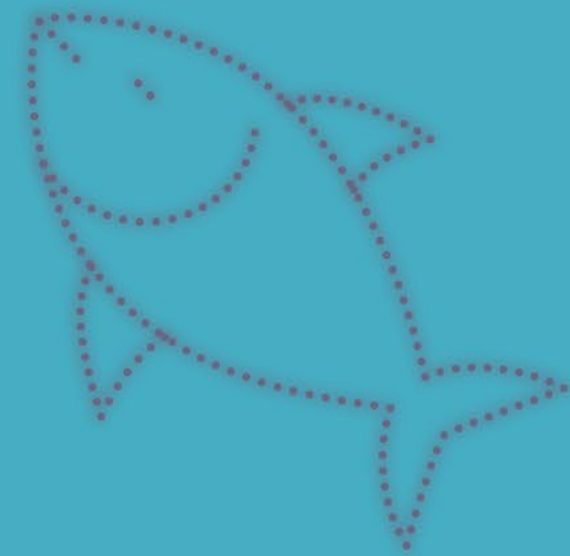
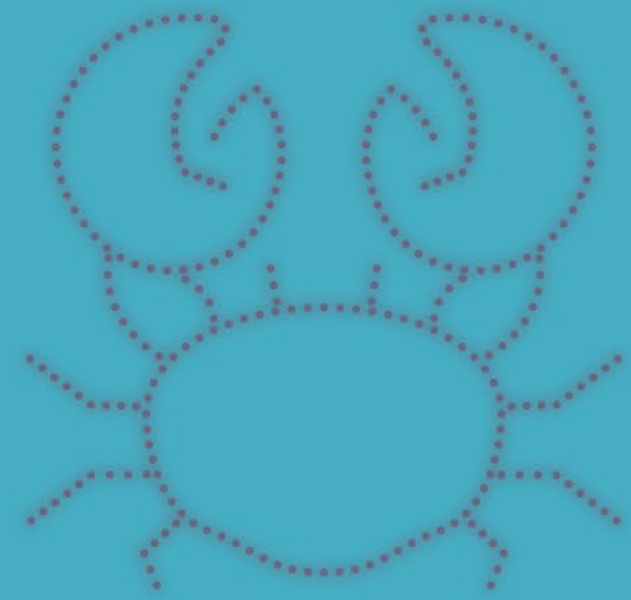
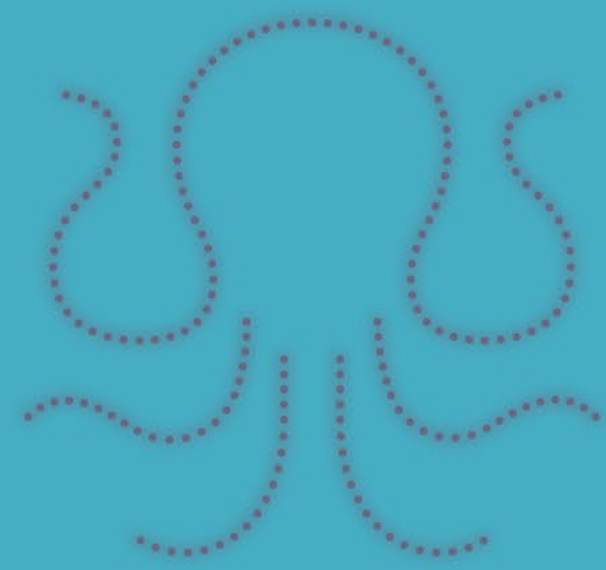
Feria internacional dedicada al mundo de la pesca y a los sistemas acuáticos que se celebra bianualmente en Génova, Italia.

¿Cómo?

A través de convenciones, encuentros y laboratorios y talleres del gusto se afrontan temas vinculados a la producción sostenible de pescado y al consumo responsable.



El mercado condiciona la pesca...
¡Y el mercado somos todos!



RESTAURAMAR.ORG



fundación
daniel & nina carasso
Afiliada a la Fondation de France

**FUNDACIÓN
LONXANET**
PARA LA PESCA SOSTENIBLE