GUÍA DE LOS PRINCIPALES PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS COMERCIALIZADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Identificación, diferenciación y tallas mínimas



Comunidad de Madrid
www.madrid.org

SaludMadrid

¡MADRID!

madrid salud

GUÍA DE LOS PRINCIPALES PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS COMERCIALIZADOS EN LA COMUNIDAD DE MADRID

Identificación, diferenciación y tallas mínimas

La Suma de Todos
Comunidad de Madrid
www.madrid.org
SaludMadrid
¡MADRID!
madrid salud

Edita:
Dirección General de Ordenación e Inspección
Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid

Coordinación:
Felipe Vilas Herranz

Autores:
Gabriel Arza Cuesta
Rocío Bardón Iglesias
María de la Cruz Pérez
Fernando Fúster Lorán
José Vicente Gómez Mateo
Nuria Iglesias Martínez
Eloy Marino Hernando
Ángel Mendizábal Albizu
Felicísimo Pérez Fraile
Miguel Ángel Ribes Ripoll
Susana Rodríguez Mateo

Apoyo administrativo:
Isabel de Miguel González

Fotografías:
Miguel Ángel Ribes Ripoll

Agradecimiento:
Titulares de los puestos del mercado mayorista de pescados de Mercamadrid

Edición:
Primera, diciembre 2013

PRESENTACIÓN

Esta guía nace como respuesta a la necesidad detectada por la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid y por Madrid Salud del Ayuntamiento de Madrid, del interés de la población por conocer con mayor profundidad las especies de pescados y mariscos comercializados en nuestra región.

El pescado constituye un producto básico y fundamental de nuestra alimentación, siendo uno de los pilares de la dieta mediterránea. Conocerlo mejor permitirá fomentar su consumo, sobre todo entre los más jóvenes, lo que supone una apuesta para el futuro en salud.

La publicación no pretende ser un tratado científico de diferenciación de los productos de la pesca y de la acuicultura, sino un documento de consulta para el consumidor, con el fin de que pueda reconocer las diferencias más señaladas entre las principales especies de pescados y mariscos, así como los signos de frescura y lo que debe contener el etiquetado, tanto de los productos frescos como congelados, en los puestos de venta.

Confiamos en que la información que recoge la presente guía ayude a los madrileños a elegir mejor la compra de estos alimentos, favoreciendo su consumo, y con ello conseguir que su alimentación sea cada vez más segura, saludable y de calidad.

Paloma Martín Martín
Directora General de Ordenación e Inspección
Comunidad de Madrid

Antonio Prieto Fernández
Gerente de Madrid Salud
Ayuntamiento de Madrid

ÍNDICE

7 INTRODUCCIÓN

11 ETIQUETADO

15 PESCADOS

16 Características generales
17 Signos de frescura
21 Atunes y Bonitos
23 Bacalao
24 Besugo
25 Boquerón o Anchoa
26 Caballa
27 Cabracho
28 Congrio
29 Dorada
30 Gallo
31 Jurel
32 Lenguado europeo
33 Lubina o Róbalo
34 Merluza o Pescadilla
35 Mero
36 Palometa o Japuta
36 Palometa roja
37 Pez espada o Emperador
38 Rape
39 Rodaballo
40 Salmón o Salmón atlántico
41 Salmonete
42 Sardina
43 Trucha Arco Iris

45 MOLUSCOS

46 Características generales
47 Almejas
49 Berberecho
50 Bígaro
51 Chirla
52 Coquina
53 Mejillón
54 Navaja
55 Ostra
56 Calamar o Chipirón
57 Pulpo
58 Sepia, Choco o Jibia

59 CRUSTÁCEOS

60 Características generales
61 Bogavante europeo
62 Langosta
63 Cigala
64 Carabinero

65 Gamba blanca o de altura
66 Langostino mediterráneo
67 Buey de mar
68 Cangrejo de mar
69 Centollo o Centolla
70 Nécora
71 Percebe

73 ANEXO: Denominaciones comerciales / Nombres científicos

INTRODUCCIÓN

El sector pesquero en España se caracteriza por un desarrollo muy importante, con un peso específico fundamental en nuestra alimentación. En este marco, la Comunidad de Madrid se distingue por la existencia de un importante tejido comercial, así como por un consumo y gasto per capita en productos de la pesca que supera la media nacional.

La evolución del consumo de productos pesqueros ha ido ganando importancia en la alimentación de los hogares españoles, ocupando en la actualidad un puesto significativo en el gasto dedicado a la compra de alimentos.

En la Comunidad de Madrid, el consumo de pescado en el hogar en el año 2012 fue de aproximadamente 160.000 kilos, lo que representa alrededor del 13% del gasto per cápita en alimentación en nuestra Comunidad.[1]

La importancia de estos productos en nuestra alimentación se observa tanto en los hogares como fuera de ellos; así, durante el año 2012 la demanda fuera del hogar de pescados y mariscos llegó al 10,4%.[2]

El sector pesquero presenta un complejo sistema de distribución y suministro, que se refleja en nuestra Comunidad en la existencia de una de las plataformas de distribución más importantes de Europa, MERCAMADRID, que concentra el 26,6% del negocio total de la red de mercas, y junto con el de Barcelona y Valencia, acaparan más del 60% del total de productos comercializados por esta vía.

En el año 2010 se comercializaron algo más de 193.000 toneladas de pescado[3], presentando un área de influencia que se extiende a otras Comunidades Autónomas, en especial a las limítrofes, Castilla y León y Castilla-La Mancha.

El 50% del volumen total comercializado en Mercamadrid se corresponde a pescado fresco, en tanto que el marisco fresco supone entorno al 8% del total, y los congelados el 43%.[3] Estos porcentajes vienen experimentando ciertas variaciones, si bien el marisco muestra mayor estabilidad, y el importante aumento del volumen de congelados está correlacionado, de forma inversa, con la caída que se aprecia en el pescado fresco.

1. Base de datos de consumo en hogares. Año 2012. Comunidad de Madrid. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
2. Estudio sobre el Mercado Extradoméstico de Alimentación 2012. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

3. La Comunidad de Madrid en cifras. Productos más comercializados en Mercamadrid 2010. Dirección General de Economía, Estadística e Innovación Tecnológica. Consejería de Economía y Hacienda.

Estos productos, que presentan un origen cada vez más diverso (nacional, comunitario y de terceros países), alcanzan la práctica totalidad de especies comercializadas en todo el mundo, aunque cuatro de ellas representan más de la mitad del volumen de negocio: merluza/pescadilla, salmón, sardina y boquerón.

En relación a los mariscos, los más comercializados son, por este orden, el mejillón, la almeja, la chirla, el berberecho y el langostino.

En productos congelados, el calamar supone por si sólo una cuarta parte de las ventas, seguido por la merluza, que concentra algo menos del 13% de éstas.

Toda esta actividad comercial llevada a cabo por el Mercado Mayorista de Pescados de Madrid implica el mantenimiento de una amplia infraestructura, que hace sea el mercado líder de Europa en la comercialización de productos de la pesca y de la acuicultura y referente en precios y tendencias.

Otra de las características importantes del sector pesquero en la Comunidad de Madrid es la gran variedad y diversidad de productos y especies.

El desarrollo de las nuevas tecnologías de conservación y elaboración de los alimentos, así como la liberalización de los mercados, han contribuido a la globalización de los productos pesqueros y a la mayor diversificación de éstos. Se calcula que en la actualidad se distribuyen en el comercio internacional unas 800 especies de pescado bajo formas, presentaciones y preparaciones muy diferentes.

Desde el punto de vista nutricional, el pescado presenta un bajo contenido calórico, es fuente de proteínas de alto valor biológico, aporta vitaminas hidrosolubles y liposolubles, así como diversos minerales.

Según la cantidad de grasa, los pescados se clasifican en magros o blancos (contenido graso inferior al 3%), semigrasos (contienen valores comprendidos entre un 3 y un 5%) y grasos o azules (presentan valores superiores al 5%).

El contenido en grasa de los mariscos constituye valores inferiores al 2%.

En cuanto al tipo de grasa del pescado, la proporción de ácidos grasos poliinsaturados con respecto al contenido en grasas totales, es de aproximadamente un 25-45% en los pescados, un 30-45% en los moluscos y un 40-50% en los crustáceos. Dentro de estos ácidos grasos poliinsaturados se encuentran los denominados *“Ácidos grasos Omega”*, demandados por los consumidores por sus cualidades cardiosaludables.

Los productos pesqueros son una fuente importante de proteínas de alta calidad, al contener una proporción importante de aminoácidos esenciales, y aportar a la dieta minerales tales como calcio, fósforo y hierro, y vitaminas A, D y del grupo B.

Por tanto, y debido a las características nutricionales de los productos pesqueros, los expertos recomiendan que se consuman un mínimo de 2-3 veces por semana.

Dado que el precio y la calidad difieren según las especies y productos, así como las preferencias y gustos de los consumidores, mediante esta publicación se pretende resaltar al consumidor madrileño la importancia de los conocimientos básicos sobre las especies más consumidas en la Comunidad de Madrid y los datos que debe reflejar el etiquetado.

En esta guía se presentan al consumidor las especies de pescado, moluscos y crustáceos con mayor presencia en nuestra región, en forma de fichas de fácil consulta, ordenadas por orden alfabético. Se resaltan además, sus principales características y los posibles aspectos que pueden inducir a confusión, como herramienta para una mayor garantía de protección de los consumidores.

ETIQUETADO

La información que contiene la etiqueta de los productos de la pesca y la acuicultura debe acompañar a éstos durante todo el proceso de comercialización.

¿Por qué debemos exigir el etiquetado?

► La etiqueta aumenta la seguridad, calidad y confianza de nuestra compra.

► Obtenemos información sobre el origen y características del producto que vamos a consumir.

► Podemos identificar la especie.

Por tanto, la información del etiquetado proporciona una garantía al producto fresco, congelado o envasado que vamos a consumir.

En las tablillas que encontramos en las pescaderías se debe incluir la siguiente información:

► **Denominación comercial**: debe de incluir la denominación comúnmente conocida y recogida por la legislación vigente.

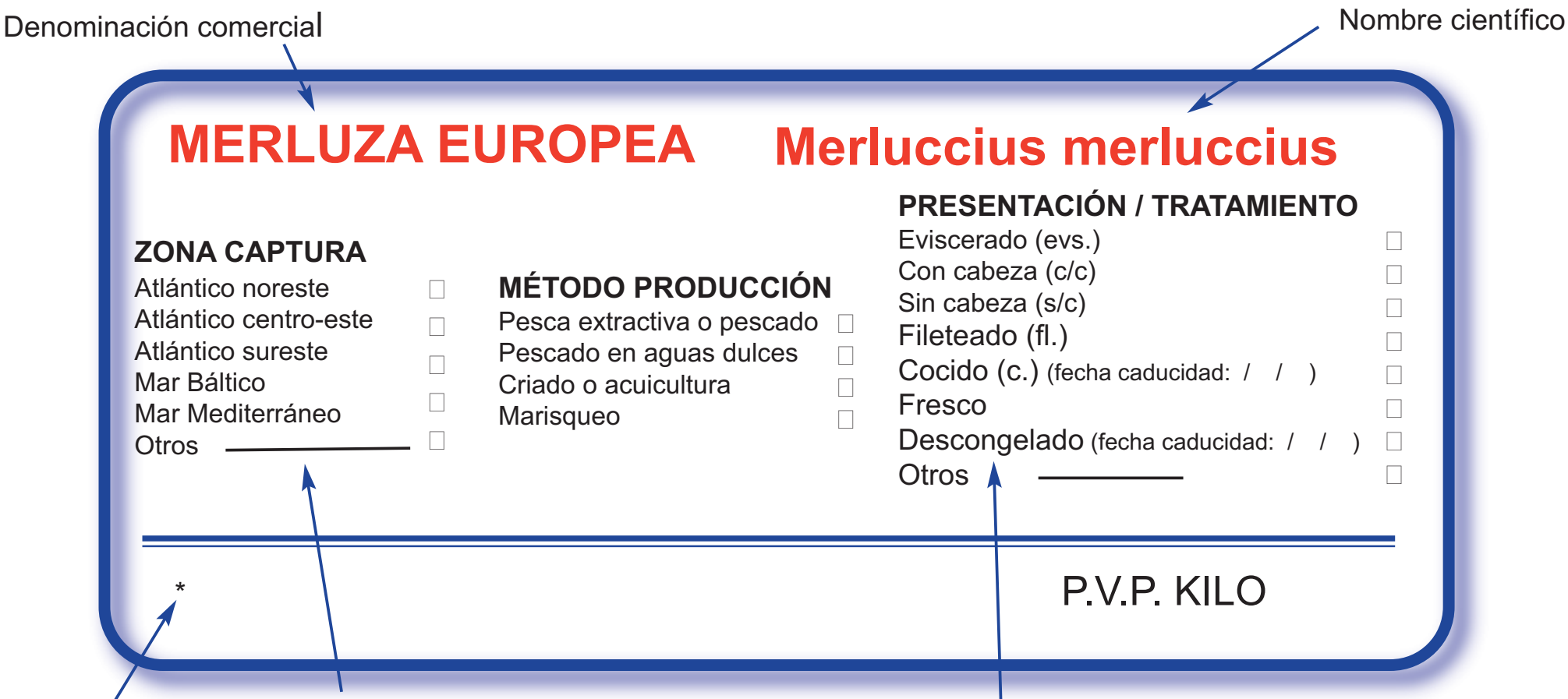
► **Denominación científica**: es el nombre en latín de la especie designada por el nombre comercial, y que al igual que ésta, se encuentra recogida en la legislación vigente

► **Zona de captura o cría:** muestra el origen del pescado, indicando la zona geográfica del océano o mar para los pescados que son capturados, o el nombre del país donde se han criado para los productos que proceden de la acuicultura.

► **Método de producción:** informa sobre el método de obtención del producto: si ha sido pescado (pesca extractiva), procede de aguas dulces, ha sido criado o de acuicultura, o procede del marisqueo.

► **Modo de presentación y/o tratamiento:** informa sobre la manipulación o tratamiento que ha sufrido el producto, pudiendo ser eviscerado, con cabeza, sin cabeza, fileteado, cocido, descongelado, otros (entero, con piel, en rodajas, etc.).

EJEMPLO DE TABLILLA PARA PRODUCTOS NO ENVASADOS



* Es obligatorio la indicación de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergia o intolerancia.

EJEMPLO DE ETIQUETA PARA PRODUCTOS ENVASADOS

Deberá incluir, además, los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias. La lista de ingredientes no es obligatoria para los alimentos constituidos por un solo ingrediente, pero en este caso se deberá de incluir "contiene" y el nombre de la sustancia o producto que cause alergia o intolerancia, si lo hubiese.

No obligatorio para los productos envasados por el propio comercio minorista

DENOMINACIÓN COMERCIAL
MERLUZA EUROPEA

NOMBRE CIENTÍFICO
Merluccius merluccius

LISTA DE INGREDIENTES

ZONA DE CAPTURA O CRÍA
Atlántico noreste. Zona FAO 27

CONDICIONES CONSERVACIÓN
Mantener entre 0 y 5 ºC

PESO NETO: 400 g
PESO NETO ESCURRIDO:

LOTE / FECHA CADUCIDAD
01/04/2012

MARCA DE IDENTIFICACIÓN

ES
12.0000/N
CE

Podrá figurar en forma lineal en países de fuera de la Unión Europea

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA
Nombre y domicilio

MODO DE EMPLEO
Congelar previamente el pescado que vaya a consumirse crudo o semicrudo.

MÉTODO PRODUCCIÓN
Pesca extractiva

MODO DE PRESENTACIÓN Y/O TRATAMIENTO
Fileteado

En los moluscos bivalvos vivos, la fecha de caducidad se puede sustituir por la leyenda "*Estos animales deben estar vivos en el momento de su venta*" y además deberá figurar la FECHA DE EMBALADO, con indicación del día y mes como mínimo. En caso de ser un producto congelado se pondrá FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (mes/año).

Solo para productos que presenten líquido de cobertura

PESCADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

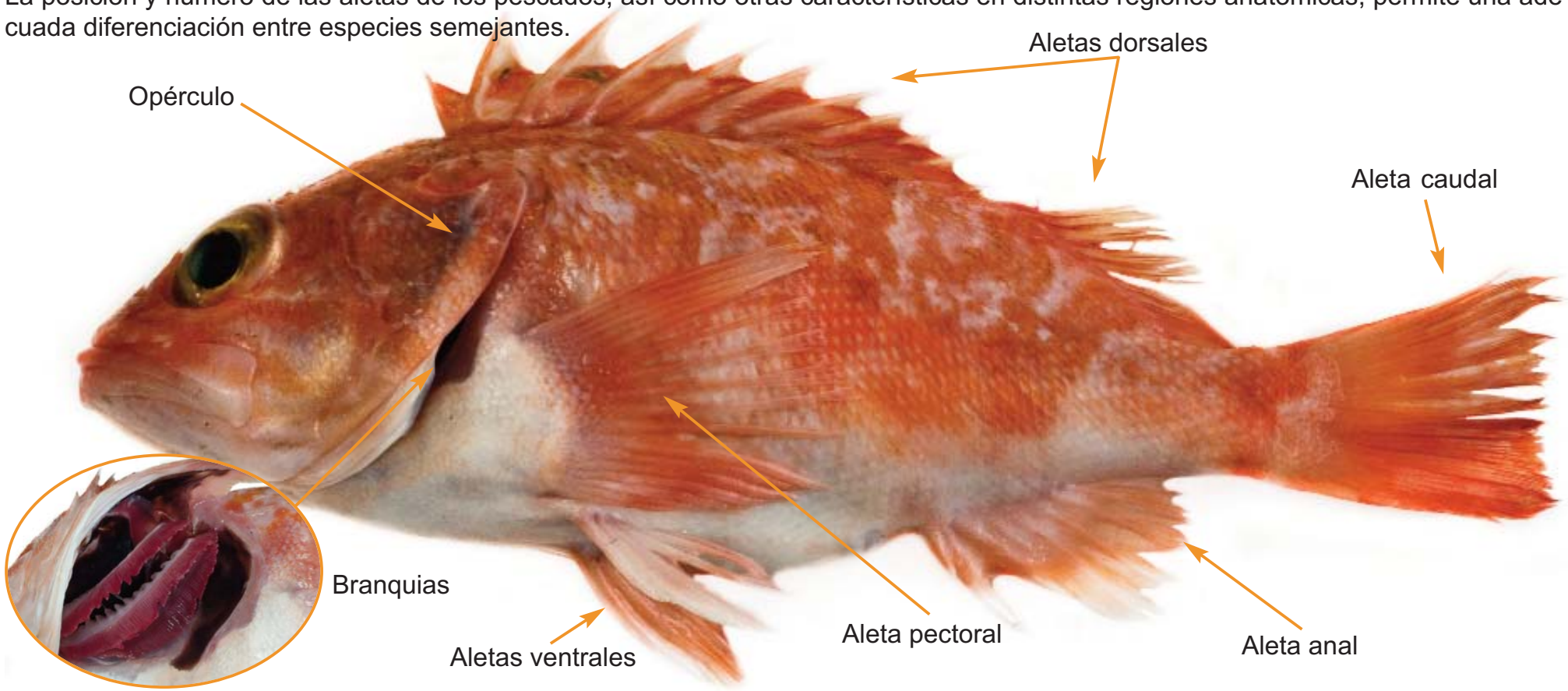
Clasificación

En esta guía se han clasificado los pescados en función de su contenido graso, pudiendo así diferenciar:

- Pescados magros o blancos, con un contenido graso inferior al 3% , e identificados en esta guía mediante un óvalo blanco en el margen superior derecho de la ficha.
- Pescados semigrasos, con un contenido entre el 3 y 5%, e identificados mediante el óvalo de color azul claro.
- Pescados grasos o azules, con un contenido superior al 5%, e identificado mediante un óvalo de color azul oscuro.

Diferenciación

La posición y número de las aletas de los pescados, así como otras características en distintas regiones anatómicas, permite una adecuada diferenciación entre especies semejantes.



SIGNOS DE FRESCURA

Las características generales de frescura de los pescados que a simple vista se pueden y deben apreciar son las siguientes:

► La piel presenta un pigmento vivo y tornasolado u opalescente; sin decoloración. La pigmentación del pescado azul presenta colores vivos y brillantes con irisaciones; clara diferencia ente superficie dorsal y ventral.

► La mucosidad de la piel debe ser acuosa y transparente.

► Los ojos deben de ser convexos (abombados) con las pupilas negras o azuladas y brillantes.

► Las branquias o agallas deben presentar un color vivo y sin mucosidad.

► El peritoneo (membrana que envuelve la cavidad abdominal) en el pescado eviscerado será liso, brillante y difícil de separar de la carne.

► La carne debe ser firme y elástica y con la superficie lisa.

► El olor de las branquias y de la cavidad abdominal será a algas marinas, excepto en algunos peces planos que será a aceite fresco, pimienta o con olor a tierra.

A continuación se presenta la evolución de los estadíos de frescura de un pescado blanco (Merluza) y de uno azul (Estornino). La degradación del pescado azul es más rápida que la del pescado blanco. Estos signos de frescura, que van desapareciendo con el tiempo, se hacen más evidentes en los ojos y en la agallas o branquias.

Merluza (Pescado blanco)



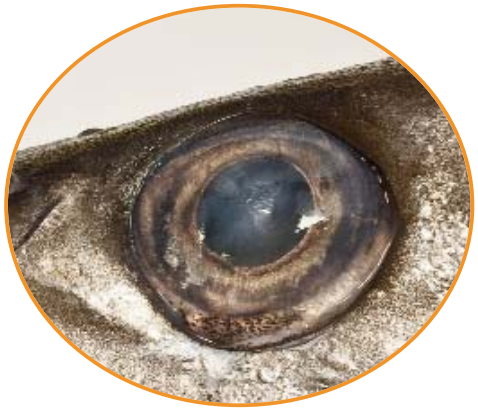
Estornino (pescado azul)



SIGNOS DE FRESCURA: Pescado blanco

Con el paso de los días, los **ojos** pierden el relieve convexo y disminuye el brillo y la transparencia







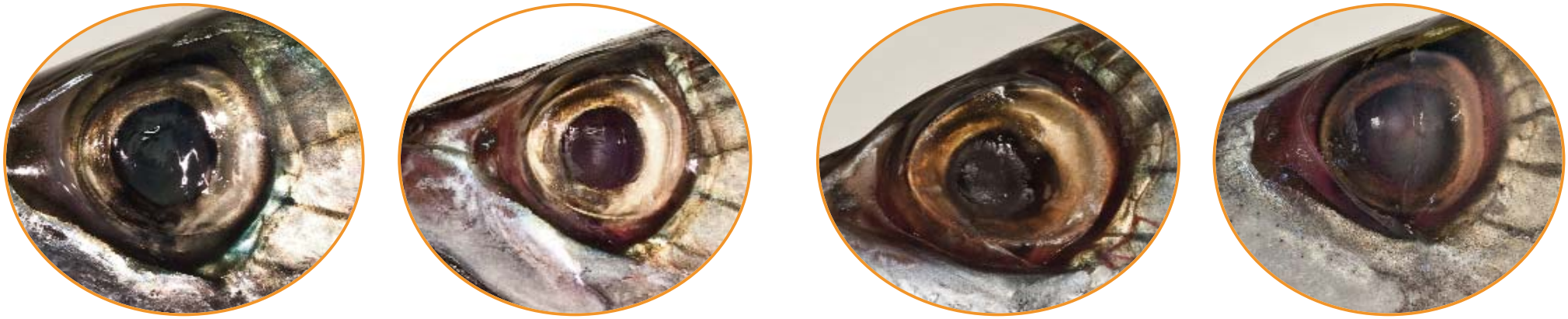

A los pocos días las **branquias** o **agallas** cambian de color rojo vivo a rosáceo-marrón, pierden consistencia y aumenta la mucosidad





SIGNOS DE FRESCURA: Pescado azul

Con el paso de los días los **ojos** pierden el relieve convexo y disminuye el brillo y la transparencia





Al cabo de los días las **branquias** o **agallas** cambian de color rojo vivo a marrón, pierden consistencia y aumenta la mucosidad



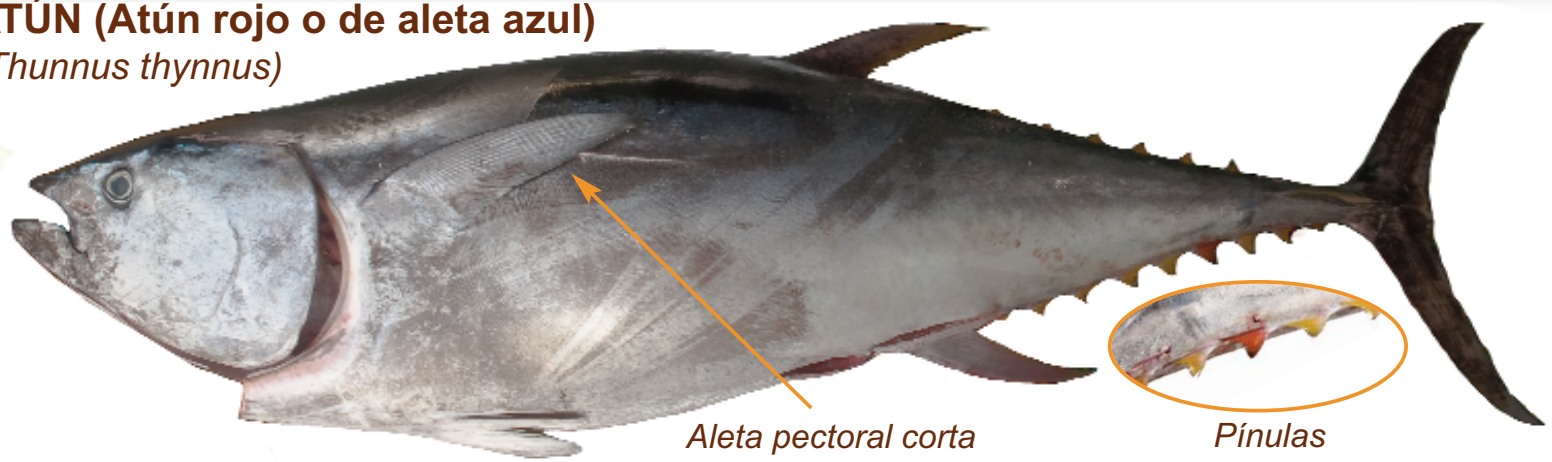
ATUNES y BONITOS

ATÚN (Atún rojo o de aleta azul)

(Thunnus thynnus)

Características

Es el más grande de todos los túnidos. Zona superior de color azul oscuro.
Tiene un gran valor económico, puesto que su carne, de color rojizo y bastante grasa, es muy apreciada.
Debido a la sobrepesca es una especie amenazada.



115 - 200 cm

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 115 cm.

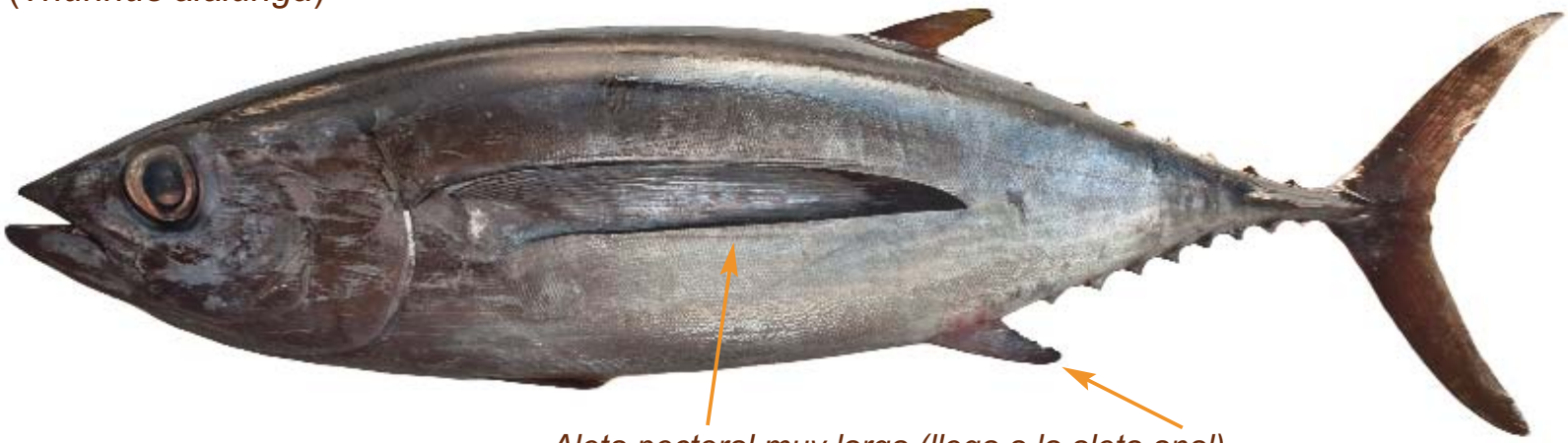
BONITO DEL NORTE (Atún blanco o Albacora)

(*Thunnus alalunga*)

En conserva se denomina Atún blanco o Bonito del Norte

Características

De mucho menor tamaño y aspecto fusiforme.
El color de la espalda es azul oscuro metálico, mientras que los costados y el vientre son blanquecinos.



50 - 80 cm

Talla mínima:

No tiene.

ATUNES y BONITOS

BONITO
(*Sarda sarda*)

Características
Es un pequeño túnido con cuerpo relativamente estrecho y boca grande, que alcanza el borde posterior del ojo.
La parte inferior de los lados y del vientre son de color plateado.

Talla mínima
No tiene.



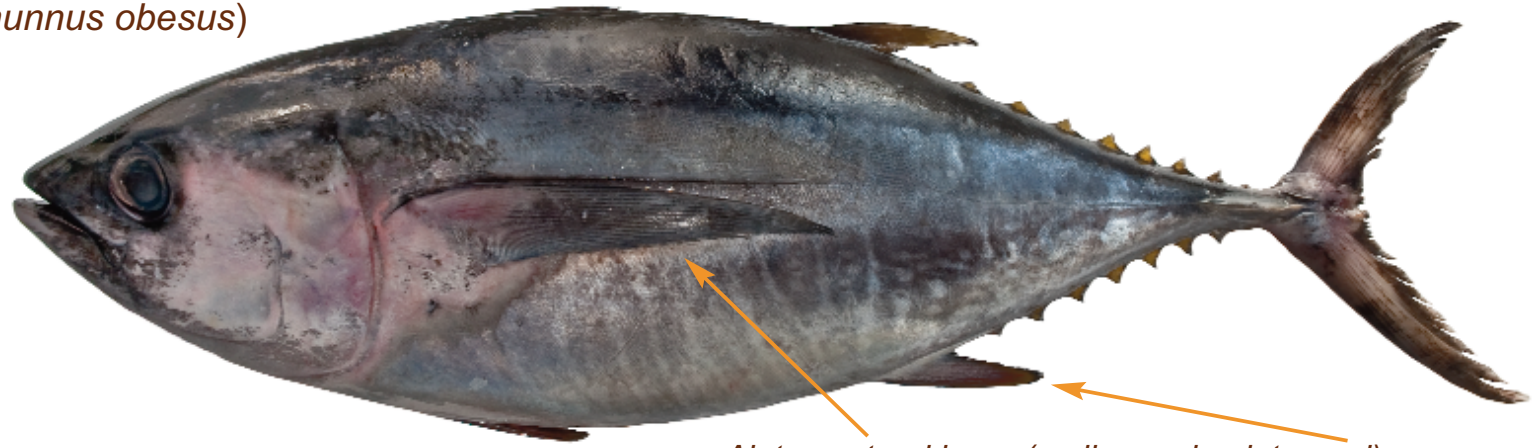
En conserva se denomina Bonito sarda

25 - 65 cm

PATUDO (Patudo del Atlántico o Atún de ojo grande)
(*Thunnus obesus*)

Características
El cuerpo es más redondeado que los demás túnidos.
El dorso es azul oscuro y los costados de color pardo o violáceo.

Talla mínima
No tiene.



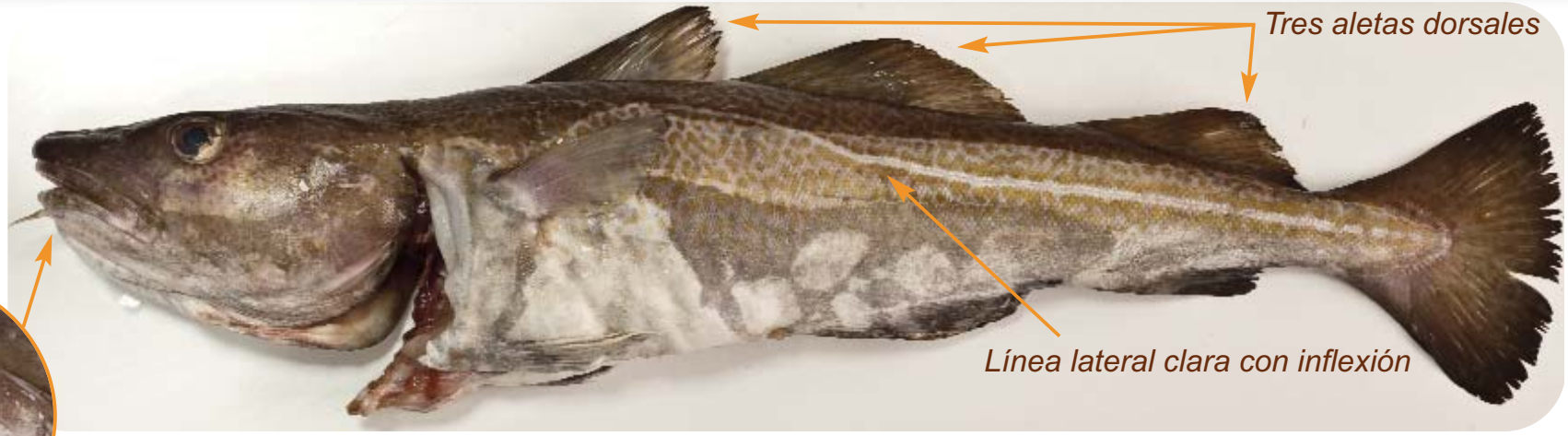
En conserva se denomina Atún o Atún claro

40 - 170 cm

Gadus morhua BACALAO

Características

Color verdoso a gris pálido.



Barbillón en el mentón



Talla mínima

Atlántico Noreste: 30 cm.
Báltico: 38 cm.

Comercialización

Fresco, congelado y seco-salado. Esta última en forma de "bacaladas", "lomos, trozos o tacos", "migas", etc., en este caso de difícil diferenciación con otros pescados.


Bacalada

Especies semejantes

ABADEJO (*Pollachius pollachius*)



Pagellus bogaraveo BESUGO

Características

Color gris rojizo.
Cabeza pequeña y ojos muy grandes y saltones.

Talla mínima

Atlántico Noreste: 25 cm.
Mediterráneo: 33 cm.



Una mancha negra a cada lado del lomo por encima de la aleta pectoral, pudiendo no presentarla los animales más jóvenes (panchos)

Comercialización

Entero y fresco, casi nunca congelado.
Aunque no tiene una estacionalidad muy marcada, su presencia se acentúa más durante el invierno.

Especies semejantes

ALIGOTE (*Pagellus acarne*)



BRECA (*Pagellus erythrinus*)



Engraulis encrasicolus BOQUERÓN o ANCHOA

Características

Cuerpo alargado y morro puntiagudo.



Mancha negra detrás de la nuca



Comisura bucal prolongada por detrás del ojo, con la mandíbula superior más larga que la inferior

Talla mínima

Atlántico Noreste: 12 cm.
Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 9 cm.

Comercialización

Fresco, entero o eviscerado y sin espinas. En ocasiones congelado.
Se comercializa también en salazón, fileteado en salmuera, ahumado y en aceite, denominándose "anchoas"; y escabechados en vinagre, denominándose "boquerón en vinagre", necesitando entonces un proceso de congelación. Al ser semiconservas deberán conservarse a temperaturas de refrigeración (2-7ºC).



Cola escotada

Especies semejantes

SARDINA (*Sardina pilchardus*) (formas juveniles)



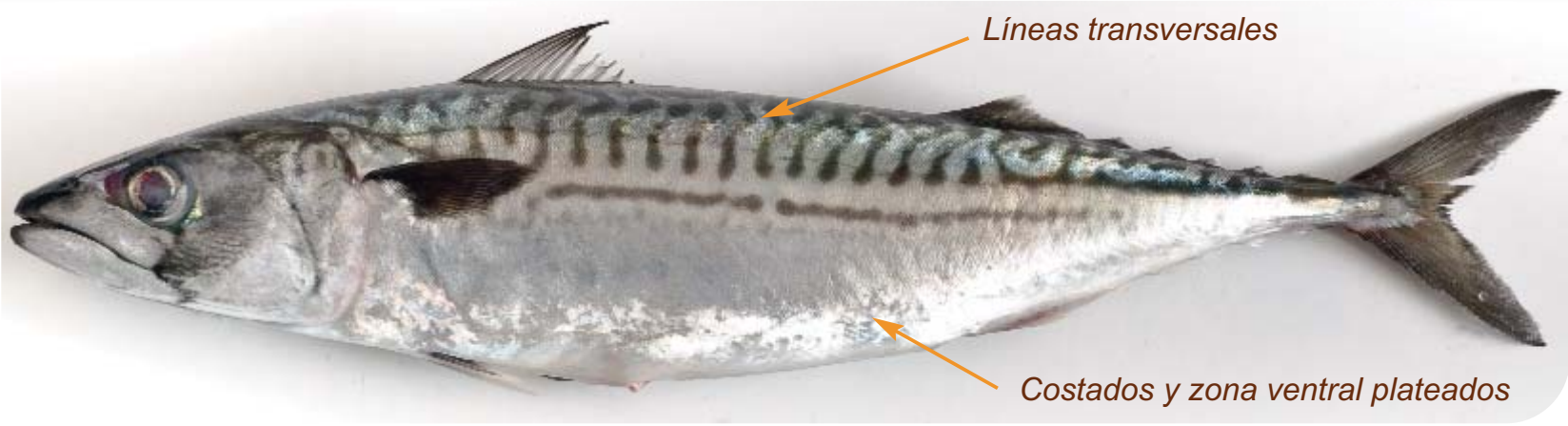
Mandíbulas iguales de longitud. Escamas de mayor tamaño.



Scomber scombrus CABALLA

Características

Cuerpo alargado y morro puntiagudo. Piel lisa y brillante de color azul-verdoso.



Talla mínima

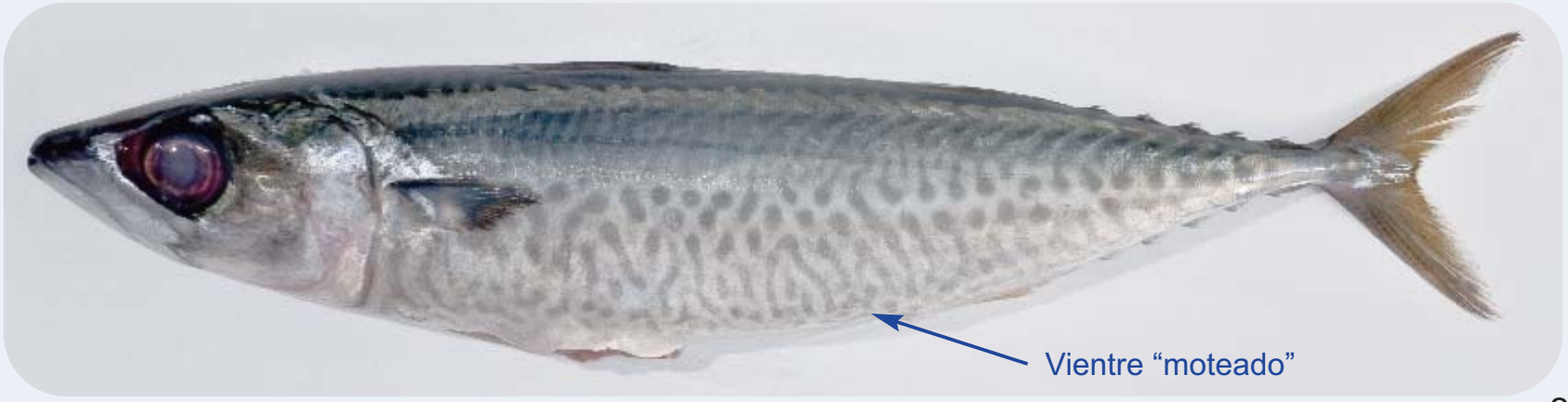
Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 20 cm.

Comercialización

Fresca y entera, aunque también en filetes, sin la espina central y embarquetada. Estacionalidad muy marcada, entre febrero y mayo, aunque en menor cantidad también está presente el resto del año.
En conserva, tanto en aceite de oliva como en otros aceites vegetales, en escabeche, con tomate, y en ocasiones también ahumada.

Especies semejantes

ESTORNINO o CABALLA DEL SUR (*Scomber japonicus*)



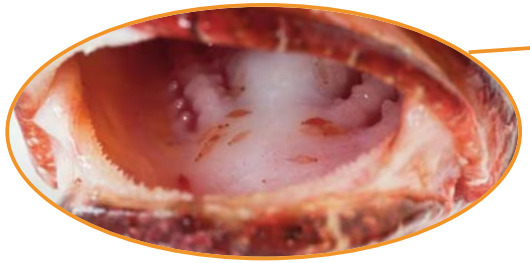
Scorpaena scrofa CABRACHO

Características
Color predominantemente rojizo.

Talla mínima
No tiene.



Apéndices en la cabeza



Interior de la boca blanquecino



Comercialización
Fresco y entero.

Especies semejantes

GALLINETA (*Helicolenus dactylopterus*)

Mancha negruzca en el opérculo

Carece de apéndices

Ojo muy grande



Paladar superior negruzco



Color anaranjado jaspeado en blanco, con bandas verticales rojizas difusas

Vientre blanquecino

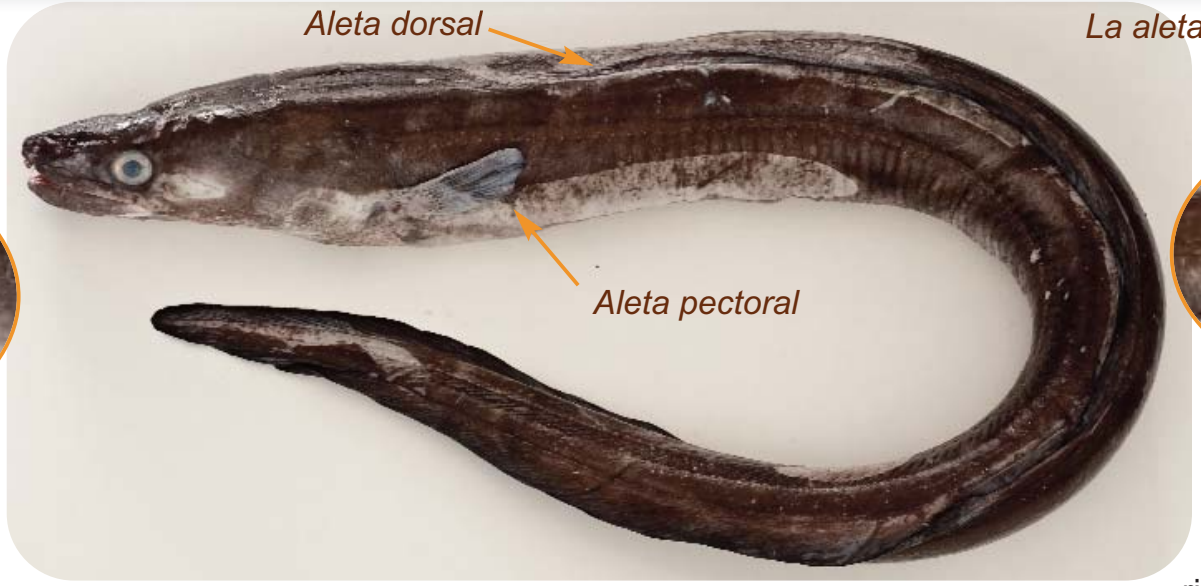
Conger conger CONGRIO

Características

Cuerpo alargado ligeramente cilíndrico.



Morro prominente con un pliegue muy ancho en el labio superior; comisura bucal hasta la mitad posterior del ojo





Talla mínima

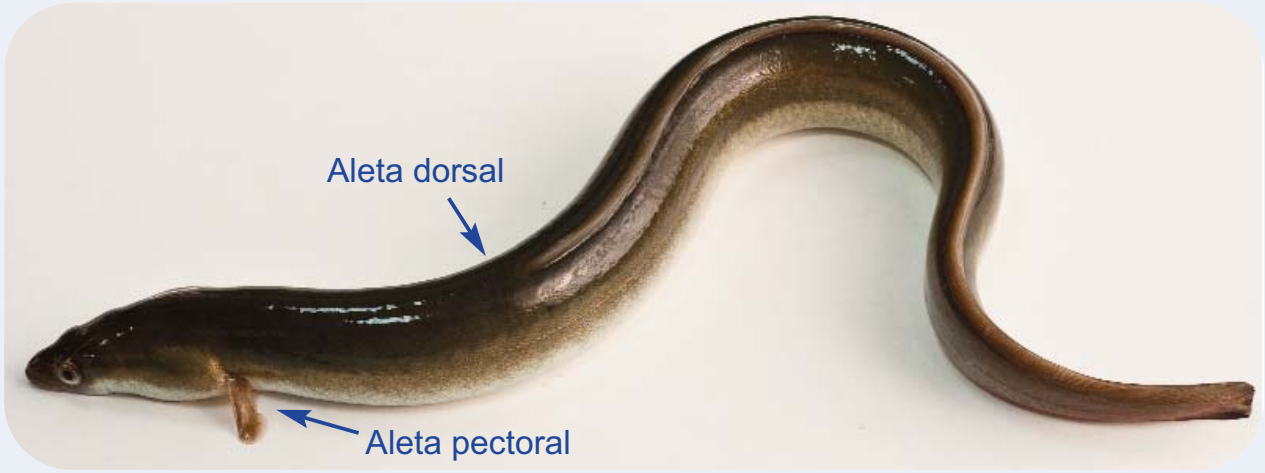
Atlántico Noroeste: 58 cm.

Comercialización

Fresco en rodajas, diferenciando la parte anterior o “abierto” con menor cantidad de espinas y la posterior o “cerrado”.

Especies semejantes

ANGUILA (*Anguilla anguilla*)





Sparus aurata DORADA

Características

Cuerpo ovalado y comprimido lateralmente. Color gris plateado.
Perfil de la cabeza convexo, con ojos pequeños, labios gruesos y boca baja.



Mancha negra con fondo rojizo al comienzo de la línea lateral

Franja dorada entre los dos ojos, de ahí su nombre, rodeada por dos zonas oscuras



Talla mínima

Acuicultura: sin talla mínima.
Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 19 cm.
Mediterráneo: 20 cm.

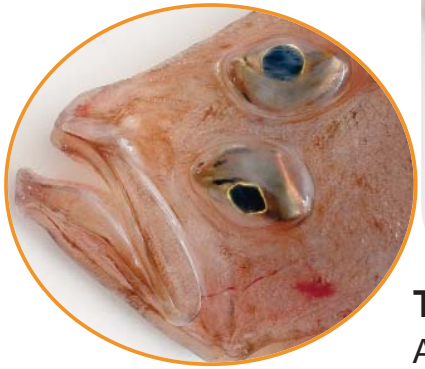
Comercialización

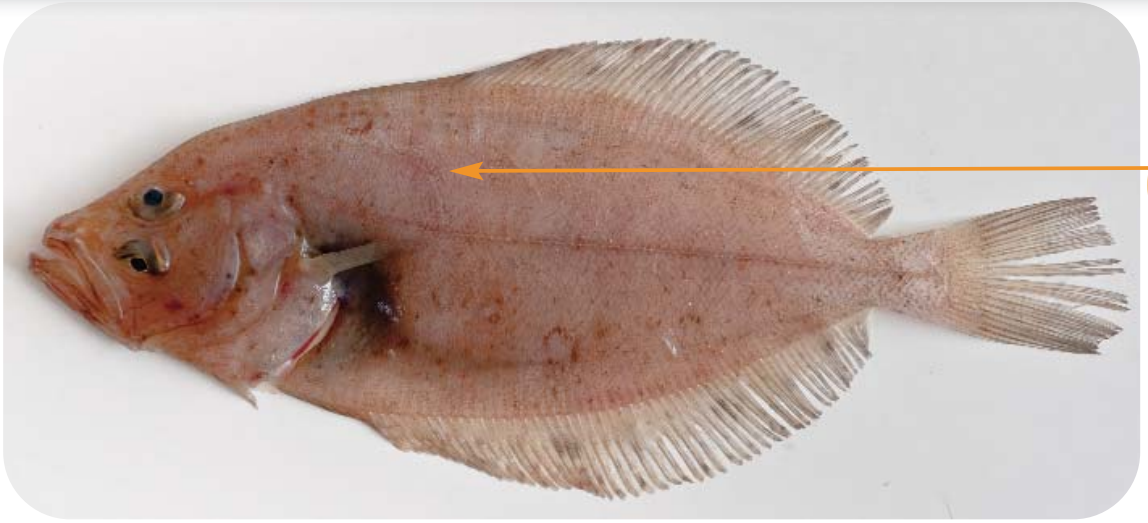
Fresca y entera, sin diferencias apreciables entre el producto de acuicultura (la mayor parte de lo que se comercializa) y el de la pesca extractiva.

Lepidorhombus spp. GALLO

Características

Pez plano que “mira hacia el lado izquierdo”*. Boca grande y oblicua. Color gris rosado traslúcido.







Línea lateral curvada

Talla mínima

Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 20 cm.
Mediterráneo y Báltico: 15 cm.

Comercialización

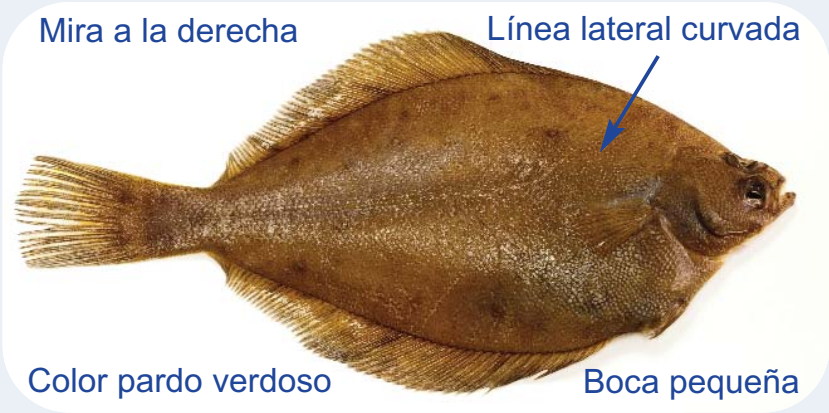
Fresco, entero y congelado.

Especies semejantes

MENDO (*Glyptocephalus cynoglossus*)



LENGUADINA o LIMANDA (*Limanda limanda*)

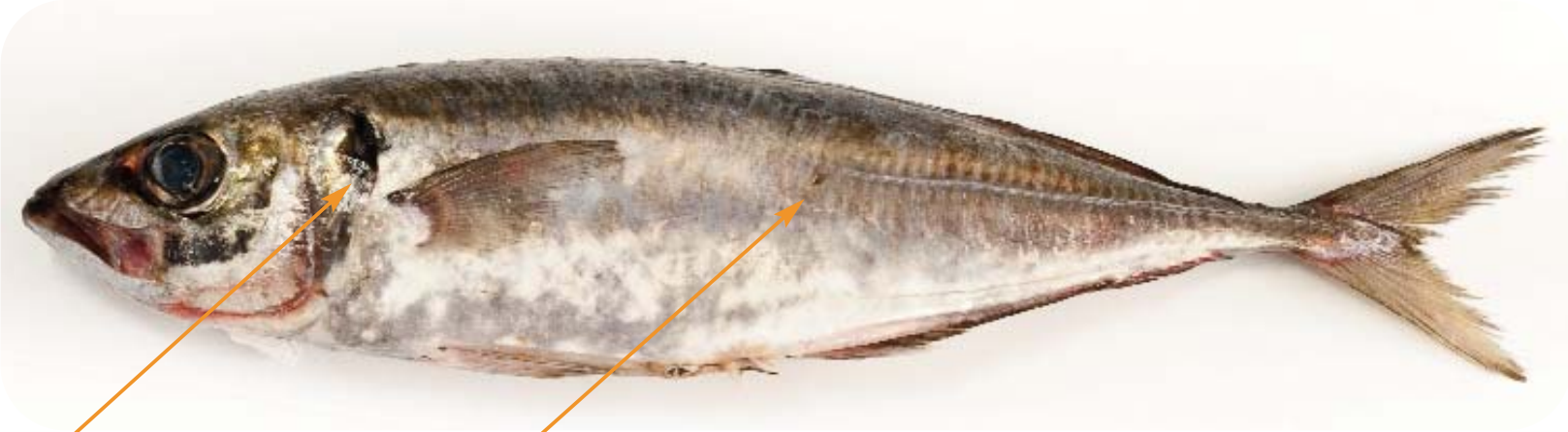


* Situando el pescado con los ojos por encima de la boca, la cabeza del gallo queda en el lado izquierdo (“mira a la izquierda”) y la cola en el derecho, al igual que en el rodaballo, mientras que la cabeza del mendo, la lenguadina, el lenguado y la acedía quedan en el lado derecho (“miran a la derecha”).

Trachurus trachurus JUREL

Características

Color de la parte superior del cuerpo y cabeza grisáceo oscuro a negro, laterales verde azulados y plateados.



Ojos grandes con párpado adiposo desarrollado

Pequeña mancha negra sobre el borde del opérculo



Marcada línea lateral, curvada por encima de la aleta pectoral y cubierta por grandes y gruesas escamas óseas o "escudetes"

Talla mínima

Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 15 cm.

Comercialización

Entero y fresco, a veces eviscerado o descabezado, o en filetes en congelación.

En los mercados aparecen otras especies del mismo género y se comercializan todas como Jureles o Chicharros (*Trachurus picturatus*) sin relevancia comercial.

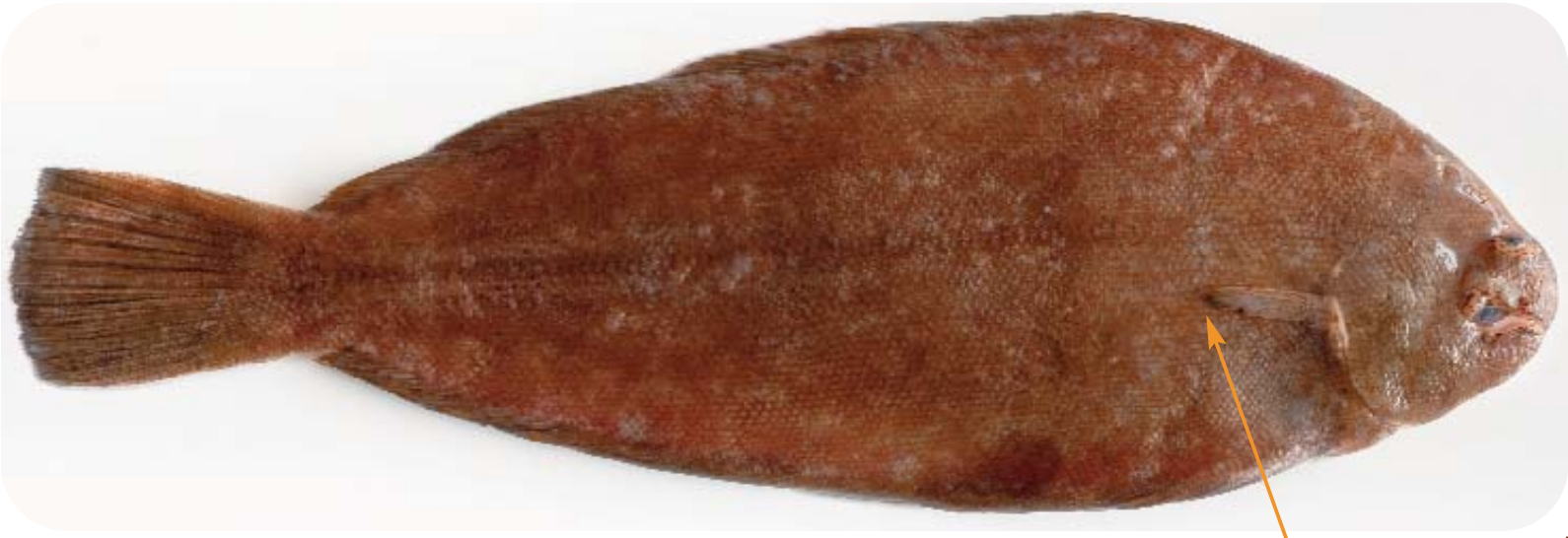
También se puede encontrar seco, salado y ahumado y, sobre todo los de menor tamaño o Jurelillos, en conserva, bien en aceite o en escabeche.

Solea solea LENGUADO EUROPEO

Características
Pez plano que mira hacia el lado derecho*. Tiene el morro redondeado, aletas cortas, uniformes y ojos pequeños.

Talla mínima
Atlántico Noreste: 24 cm.
Mediterráneo: 20 cm.

Comercialización
Entero, fresco y congelado.



Mancha oscura en la aleta pectoral

Especies semejantes: Filetes

FLETÁN o HALIBUT (*Hippoglossus spp.*)



Origen: Atlántico Norte y Alaska

PANGA (*Pangasius hypophthalmus*)



Origen: Agua dulce de Vietnam, Indonesia, etc.

Especies semejantes

ACEDÍA (*Dicologlossa cuneata*) Más alargada y pequeña



* Ver aclaración en página 30.

Dicentrarchus labrax LUBINA o RÓBALO

Características

Pez alargado de color gris plateado.

Dos aletas dorsales de semejante longitud, la primera compuesta de espinas

Mancha oscura sobre el opérculo



Aleta caudal escotada

Talla mínima

Acuicultura: sin talla mínima.
Atlántico Noreste: 36 cm.
Mediterráneo: 25 cm.
Atlántico Centro Este: 22 cm.

Comercialización

Fresco y entero, sin diferencias apreciables entre el producto de acuicultura (la mayor parte de lo que se comercializa) y el de la pesca extractiva ("Lubina salvaje").

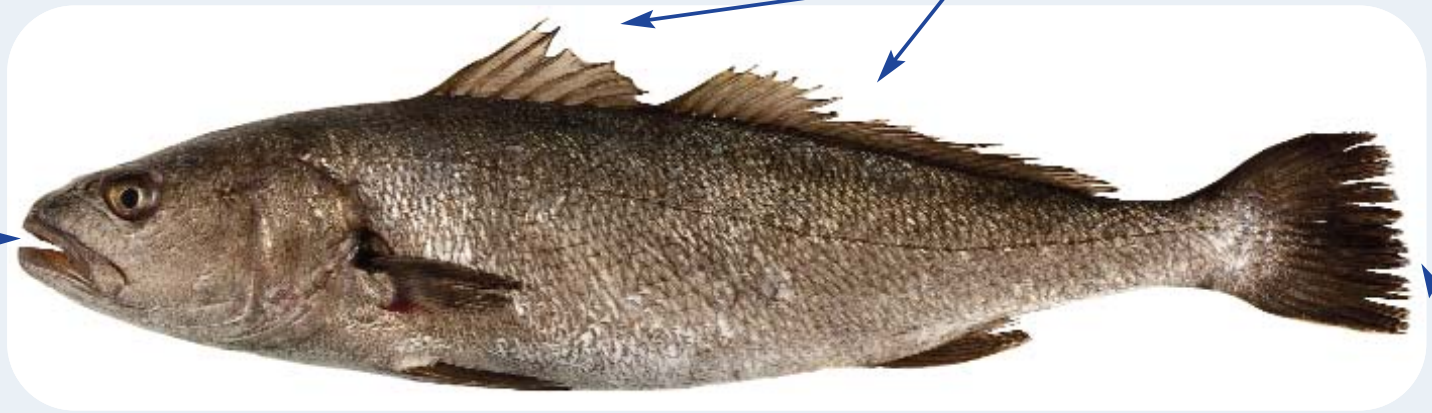
Especies semejantes

CORVINA (*Argyrosomus regius*)

Dos aletas dorsales de diferente longitud



Paladar y parte inferior de la boca de color amarillo dorado

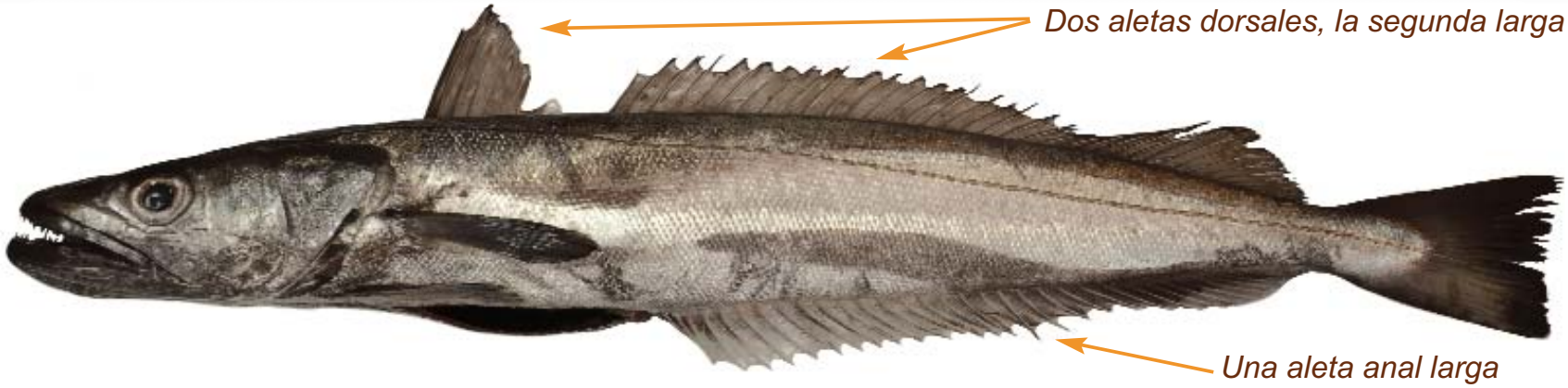


Color gris pardo

Aleta caudal redondeada

Merluccius merluccius MERLUZA o PESCADILLA

Características
Cuerpo alargado, con lomo gris oscuro y vientre plateado. Cabeza voluminosa y boca grande

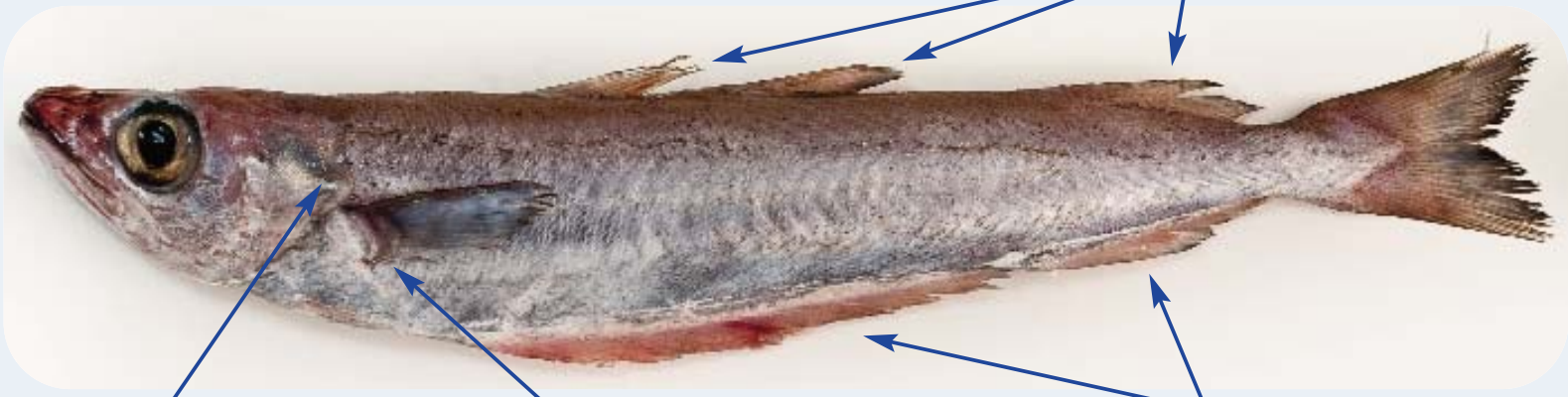


Talla mínima
Atlántico Noreste: 27 cm.
Mediterráneo: 20 cm.

Comercialización
Fresca o congelada, entera, descabezada, en rodajas, filetes, etc. Popularmente se suele denominar Pescadilla a los ejemplares de menor tamaño, así como Pijota, Fina, etc. Según el arte de pesca, las merluzas se denominan: de pincho (palangre con anzuelos) o de arrastre (redes).

Especies semejantes
Parecidas a la **MERLUZA EUROPEA (*M. merluccius*)**, son la **MERLUZA DEL CABO (*M. capensis*), AUSTRAL** o **CHILENA (*M. australis*), AMERICANA** o **PLATEADA (*M. bilinearis*)**, etc., por lo que habrá que fijarse en el nombre y la zona de origen que figura en la etiqueta del pescado. En ocasiones pueden confundirse las de menor tamaño con la **BACALADILLA**.

BACALADILLA
(*Micromesistius poutassou*)



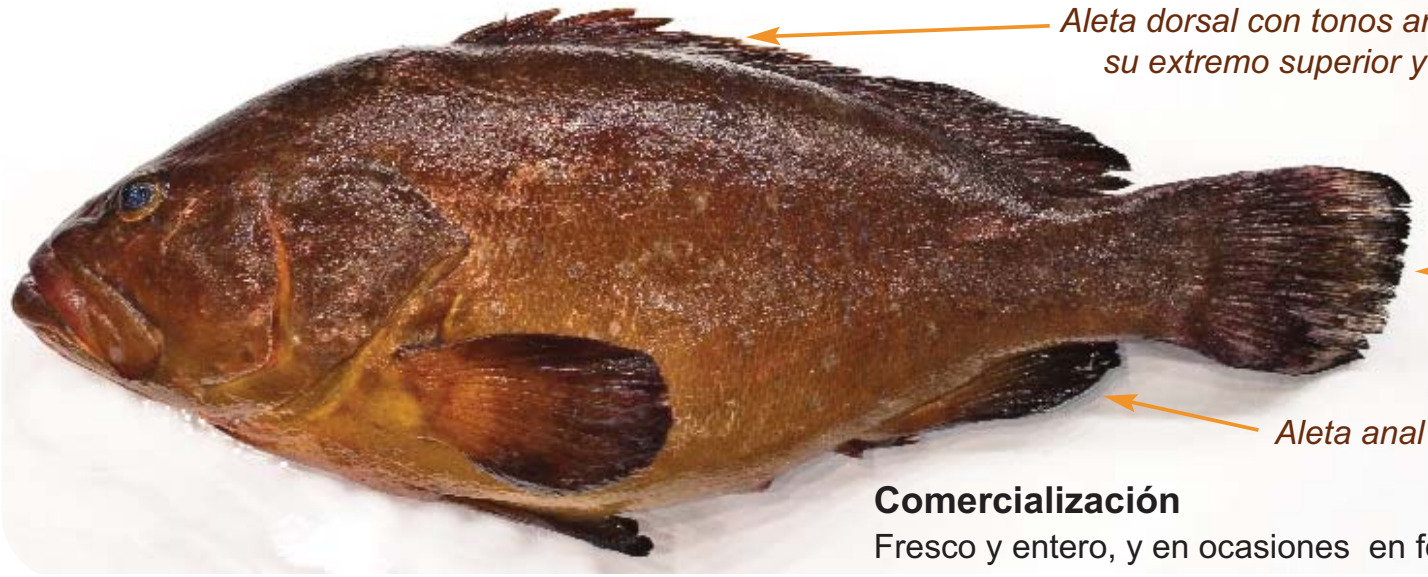
Epinephelus marginatus MERO

Características

Pez muy robusto, perfil convexo, boca muy amplia y labios prominentes. Color marrón verdoso con manchas irregulares, siendo amarillento en los lados y vientre.

Talla mínima

Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 45 cm.



Comercialización

Fresco y entero, y en ocasiones en forma de filetes.

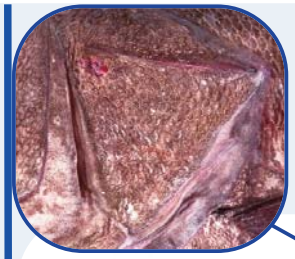
Especies semejantes: Filetes

PERCA DEL NILO (*Lates niloticus*)





Origen: Lagos Victoria (Uganda, Tanzania y Kenia). Carne con marcadas franjas blancas y rojas, menos apreciada que la del Mero.

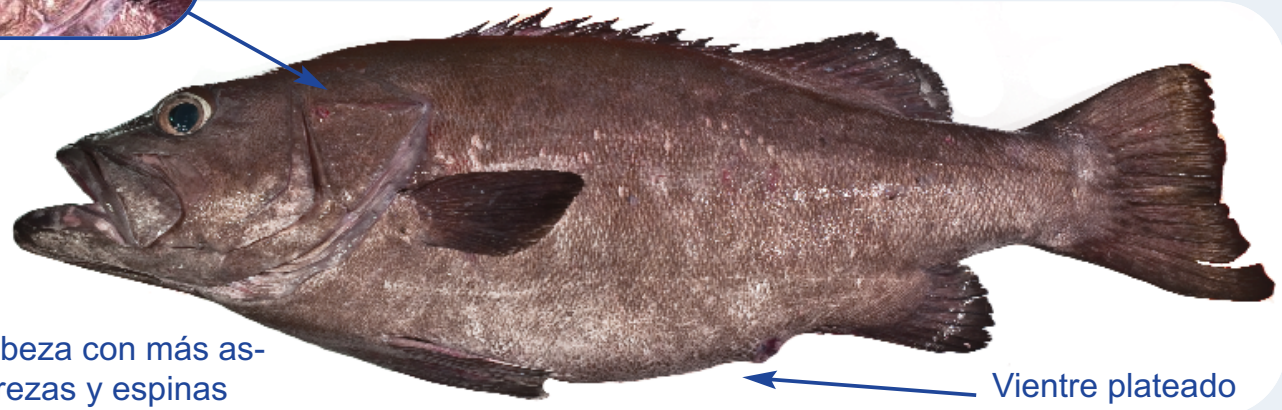


Opérculo cruzado por una cresta ósea

Especies semejantes

Color gris oscuro en el dorso, aclarándose en los flancos

CHERNA (*Polyprion americanus*)



Cabeza con más asperezas y espinas

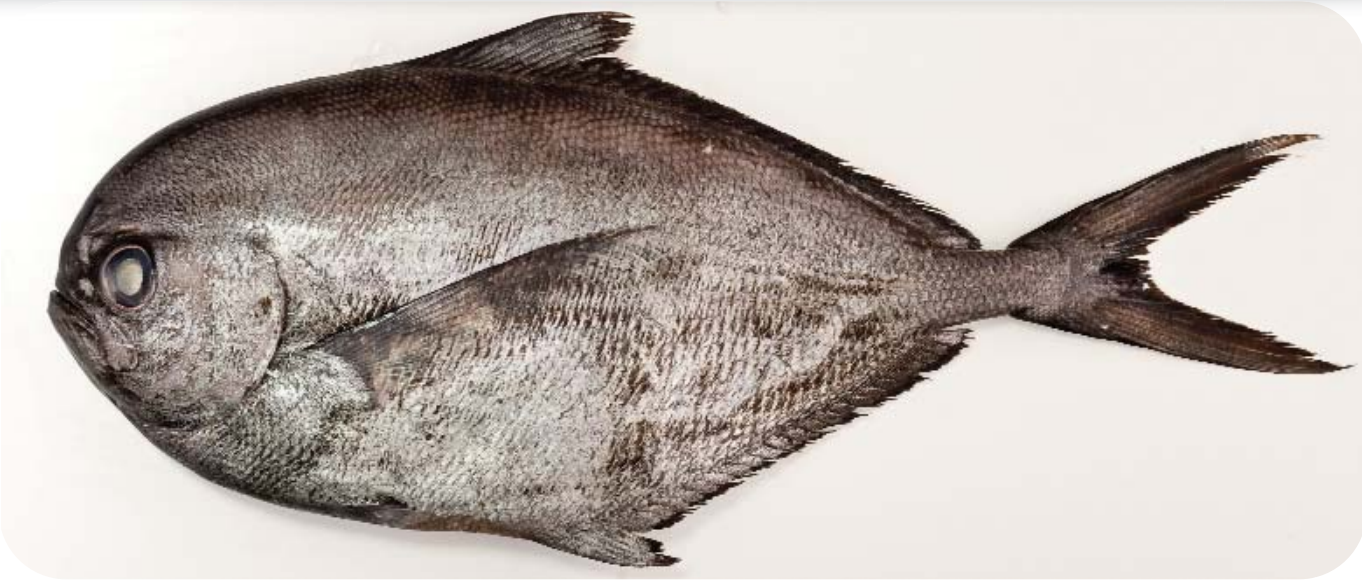
Vientre plateado

Brama brama — PALOMETA o JAPUTA

Características
Color gris oscuro plateado con el cuerpo ovalado y comprimido lateralmente. Aletas laterales desarrolladas que recuerdan las alas de la paloma. Cabeza también muy comprimida, con perfil dorsal convexo.

Talla mínima
Atlántico Noreste, Mediterráneo y Atlántico Centro Este: 16 cm.

Comercialización
Entera y fresca, raramente congelada. También se comercializa ahumada.



Beryx decadactylus — PALOMETA ROJA

Características
Parte superior de la cabeza, cuerpo y aletas de color rojo-anaranjado y los costados más rosáceos, sobre un fondo plateado.

Comercialización
Entera y fresca.
Carne de excelente calidad, siendo su valor comercial superior a la Palometa negra.

Talla mínima
No tiene.



Xiphias gladius PEZ ESPADA o EMPERADOR

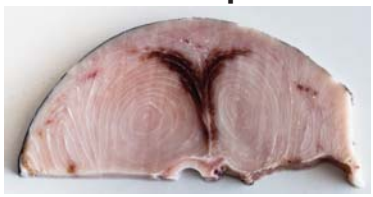
Características

Pez de gran tamaño con la mandíbula superior muy larga terminada en forma de "espada".
Dorso azul oscuro, casi negro, flancos más claros con reflejos en bronce y vientre plateado.



125 - 200 cm

Filete de Emperador



Comercialización

Fresco o congelado se presenta en rodajas o filetes, con mancha en forma de "bigotes de Dalí".

Talla mínima

Atlántico Noreste: 125 cm.

Especies semejantes

No existen en el mercado especies parecidas al Emperador, sin embargo al presentarse "al corte", puede confundirse con varias especies de tiburones: Marrajo, Tintorera, Cazón, etc.

MARRAJO (*Isurus oxyrinchus*)



Filete de Marrajo



TINTORERA o CAELLA (*Prionace glauca*)



Filete de Tintorera



Lophius spp. RAPE

Características

Pez de cabeza muy voluminosa y aplanada, con el cuerpo de forma cónica. Presenta una boca grande, provista de fuertes dientes. Carece de escamas en el cuerpo.
En la cara superior la piel es de color pardo jaspeado.

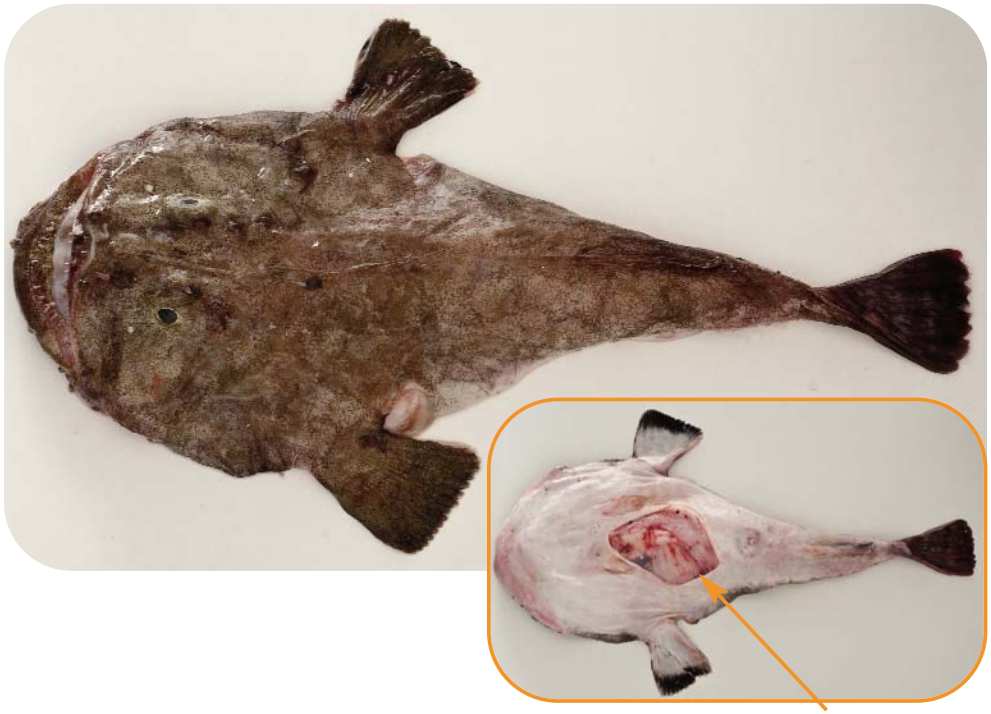
Talla mínima

Mediterráneo: 30 cm.

Comercialización

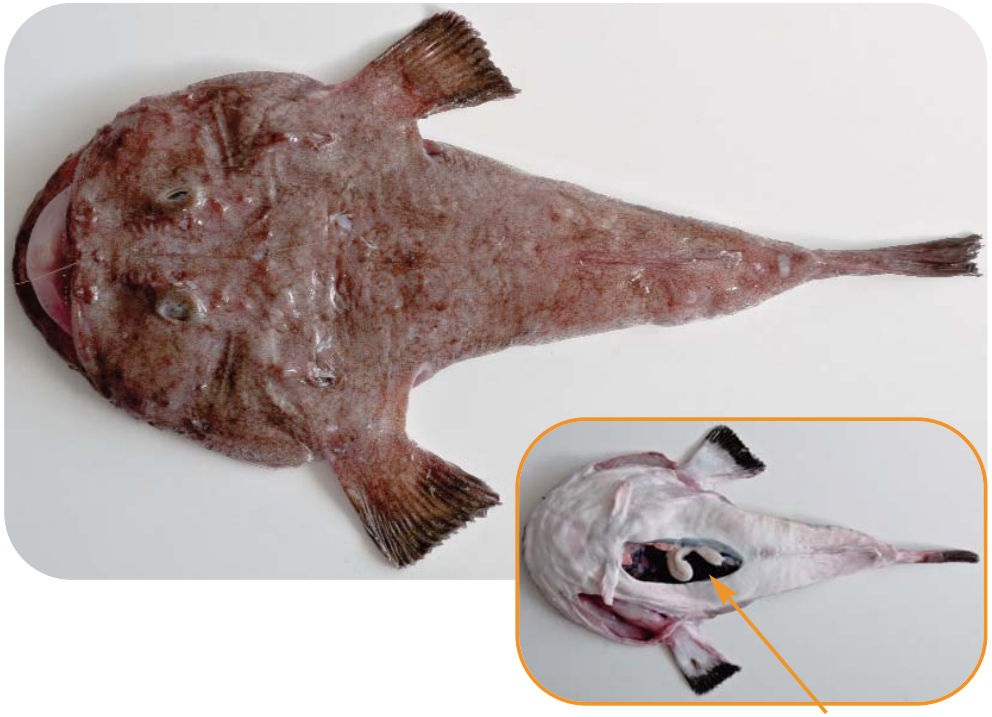
Tanto el **Rape blanco** como el **Rape negro** se suelen comercializar en fresco. Las colas congeladas sin piel pueden proceder de otros tipos de Rape, por lo que deberá consultarse el etiquetado.

RAPE BLANCO (*Lophius piscatorius*)



Peritoneo blanco

RAPE NEGRO (*Lophius budegassa*)



Peritoneo negro

Psetta maxima RODABALLO

Características

Pez plano de cuerpo grueso y contorno casi circular. No tiene escamas. Mira hacia la izquierda* y presenta dos caras muy diferenciadas: la dorsal (donde están los ojos) de color gris verdoso o parduzco, a veces con manchas blancas y la ventral blanquecina, en muchos casos con manchas oscuras.





Salientes óseos en la piel

En ocasiones hay ejemplares muy decolorados



Comercialización

Entero y fresco, sin diferencias apreciables entre el producto de acuicultura (la mayor parte de lo que se comercializa) y el de pesca extractiva.

Talla mínima

Acuicultura: sin talla mínima.

Atlántico Noreste y Báltico: 30 cm.

* Ver aclaración en página 30.

Salmo salar SALMÓN o SALMÓN ATLÁNTICO

Características

Cuerpo alargado, algo comprimido en los costados, de gran musculatura. Color plateado, de verde azulado a parduzco con manchas oscuras por encima de la línea lateral.





Línea lateral marcada

Aleta adiposa



Talla mínima

Acuicultura: sin talla mínima.
Atlántico Noreste: 50 cm.
Báltico: 60 cm.

Comercialización

Pez de agua dulce durante parte de su vida.
La mayoría del Salmón comercializado procede de la acuicultura.
Generalmente se presenta fresco y eviscerado, aunque también en filetes, rodajas y lomos. Puede venderse congelado en iguales presentaciones.
Cada vez se consume más en nuestro país en forma de salmón ahumando.

Filete de Salmón



Mullus spp. SALMONETE

Características

Existen dos especies muy similares, el de roca y el de fango, siendo más apreciado el primero. Ambos son de color rojizo con dos aletas dorsales separadas y dos barbillones en la mandíbula.

Perfil convexo

Primera aleta dorsal con bandas oscuras y amarillas





Banda longitudinal roja oscura y tres bandas amarillas a lo largo del cuerpo

SALMONETE DE ROCA (*Mullus surmuletus*)

Primera aleta dorsal sin bandas oscuras y amarillas

Sin bandas amarillas

Perfil recto



SALMONETE DE FANGO (*Mullus barbatus*)

Comercialización

Generalmente fresco y entero.

Talla mínima

Mediterráneo: 11 cm.
Atlántico Centro Este: 15 cm.
Atlántico Noreste (Salmonete de Roca): 15 cm.

Sardina pilchardus SARDINA

Características
Cuerpo alargado, con los costados plateados y el vientre más claro.

Mandíbulas iguales en longitud



Talla mínima
Atlántico Noreste, Mediterráneo y Báltico: 11 cm.

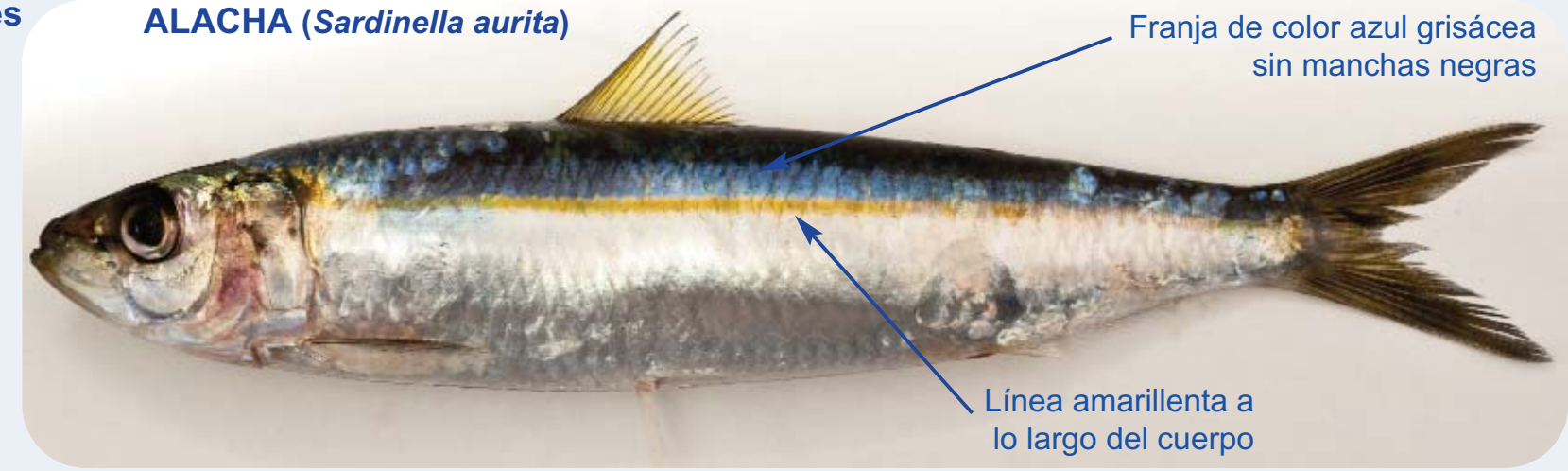
Comercialización
Fresca y entera, aunque también fileteada en forma de “mariposa” (fresca, abierta y sin espinas). Los ejemplares jóvenes también se conocen como Parrocha.
Un 25-30 % de las capturas se comercializa en conserva (aceite, escabeche, etc.).


Filete de Sardina

Especies semejantes

Cara dorsal azul metálico, flancos dorados y vientre blanquecino

ALACHA (*Sardinella aurita*)



Oncorhynchus mykiss TRUCHA ARCO IRIS

Características

Aspecto fusiforme, de tonalidad verdosa y plateada, cubierto por pintas negras por todo el cuerpo.

Cabeza corta y la longitud de la boca rebasa la vertical del ojo





Banda color rosáceo con reflejos plateados en los flancos

Comercialización

Pez de agua dulce, principalmente producto de la acuicultura. Fresca y entera, se presenta como "Trucha de ración" y en ocasiones en forma de filetes. También se puede encontrar congelada y ahumada.

Talla mínima
No presenta.

Especies semejantes

SALMÓN (*Salmo salar*) (formas juveniles)

No presenta banda coloreada en los flancos

Menor longitud de la boca



MOLUSCOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Son el segundo grupo de animales invertebrados más numeroso sobre la tierra, después de los artrópodos, siendo principalmente marinos y de cuerpo blando.

Clasificación

Los moluscos se clasifican en ocho clases, siendo de interés comercial las siguientes:

►Bivalvos (se caracterizan por tener dos valvas o conchas): Almeja, Berberecho, Chirla, Coquina, Mejillón, Navaja y Ostra.

►Gasterópodos (presentan una sola concha, normalmente en espiral): Bígaro

►Cefalópodos (se diferencian en octópodos o decápodos según tengan ocho o diez pies o brazos que salen de la cabeza):

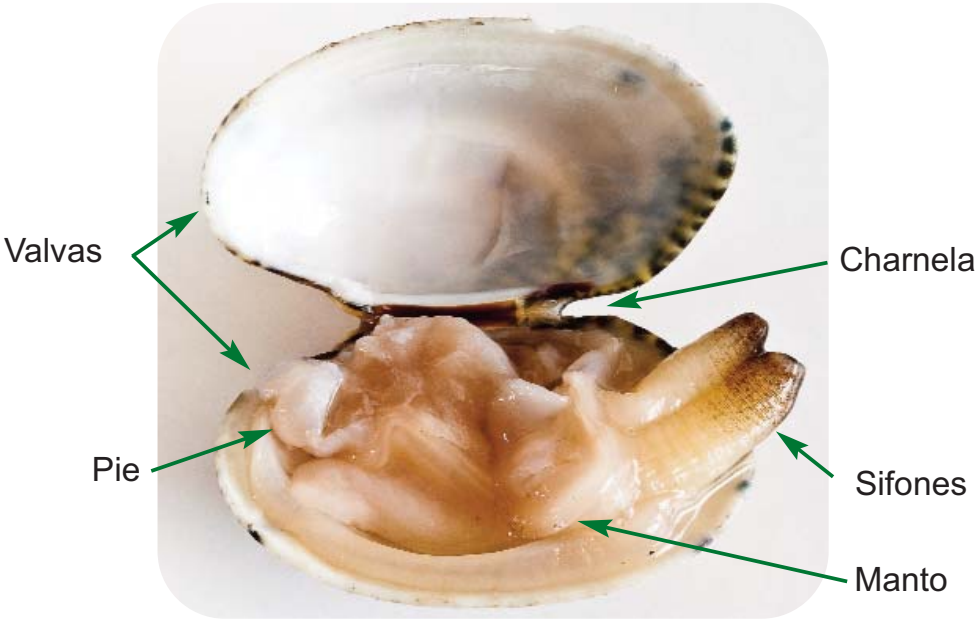
- Calamar (decápodo)
- Pulpo (octópodo)
- Sepia (decápodo)

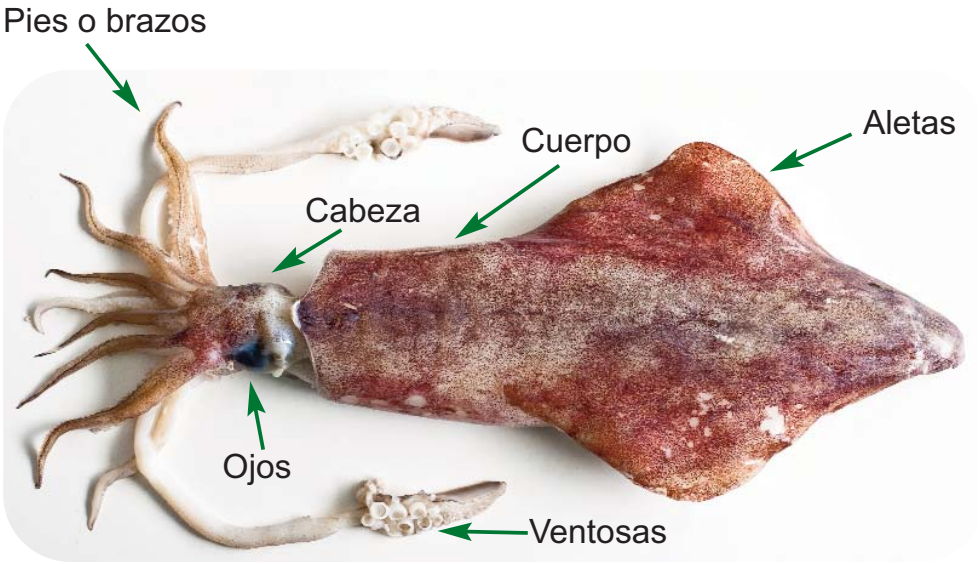
Frescura

Los principales signos de frescura son:

Los moluscos bivalvos vivos deben responder adecuadamente a la percusión (es decir, cierran las valvas cuando se les golpea levemente). El liquido intervalvar es cristalino y sin olor, y el músculo está adherido a las valvas y es de aspecto esponjoso.

Los cefalópodos presentan la piel bien pegada al manto y su carne es firme. Los ojos son brillantes y salientes de sus órbitas. Las ventosas no se desprenden.





ALMEJAS

ALMEJA FINA
(Ruditapes decussatus)

Características
Concha ovalada de color entre blanquecino y marrón claro o pardo, esculpida por finas estrías concéntricas y radiales con apariencia de cuadrícula.
Es la almeja más apreciada y demandada en el mercado.

Talla mínima
Atlántico Noreste y Centro Este: 4 cm.





Sifones largos y separados en toda su longitud

ALMEJA BABOSA o CHOCHA
(Venerupis pullastra)

Características
Muy parecida a la fina, se diferencia de ésta en que tiene una concha más ovalada y cuadrícula menos marcada, siendo de color crema, gris o marrón.
De muy buena calidad, pero la carne es más dura o consistente que la fina.

Talla mínima
Atlántico Noreste y Centro Este: 3,8 cm.
Mediterráneo: 2,5 cm.





Sifones soldados la mayor parte de su longitud

ALMEJAS

ALMEJA JAPONESA

(Ruditapes philippinarum)

Características

Sus valvas son de color oscuro con estrías muy marcadas.
Comercialmente es menos apreciada que la fina.
Originaria de Japón, actualmente se cultiva en España e Italia, conociéndose también como “almeja italiana”.

Talla mínima

Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 3,5 cm.





Sifones unidos hasta la mitad de su longitud

ALMEJA RUBIA o ROJA

(Venerupis rhomboides)

Características

Se denomina así por las tonalidades rojizas y doradas que la distinguen de otras.
Estrías radiales prácticamente inexistentes.
El interior es blanco, a veces teñido de rosa o naranja.

Talla mínima

Atlántico Noreste (en Andalucía), Atlántico Centro Este y Mediterráneo: 2,5 cm.





Sifones cortos

Cerastoderma edule BERBERECHO

Características
Valvas semiesféricas y abombadas. Superficie externa de concha semicircular con 22-28 surcos radiales muy marcados y, en perpendicular, varias líneas concéntricas muy finas, lo que le dan un aspecto muy característico en forma de tejado.
Forma acorazonada cuando esta cerrado.
Color externo blanco, amarillo pálido o marrón oscuro.



Interior blanco manchado de marrón y carne menuda y consistente



Talla mínima
No tiene.

Comercialización
Vivo, en conserva y también congelado, procediendo más del 90% de la oferta de Galicia.

Littorina littorea BÍGARO

Características

Molusco gasterópodo de una sola concha (univalvo), robusta, de forma cónica espiral, finamente estriada y más o menos puntiaguda en su extremo, de color pardo-negro.



Opérculo córneo que cierra herméticamente la concha durante la bajamar, protegiendo al molusco de la desecación



Talla mínima

No tiene.

Comercialización

Se encuentra en el Atlántico y el Mediterráneo, recolectándose a mano en las rocas donde vive, comercializándose en fresco.

Chamelea gallina CHIRLA

Características

Concha sólida y gruesa, de forma ovalada triangular, cuya superficie esta surcada de estrías cada vez más juntas según se aproximan a la zona ventral. El color de las valvas varía entre el blanco y el gris, con lineas en zig-zag.



El interior de la concha es blanco amarillento con tonos violeta y borde dentado



Talla mínima

Mediterráneo: 2,5 cm.

Comercialización

Principalmente viva, pudiéndose encontrar en el mercado durante todo el año. Menos frecuente en congelación y conserva.

La que se suele comercializar en nuestros mercados proviene en su gran mayoría de Italia y Portugal, aunque también procede de las costas del Mediterráneo y del Golfo de Cádiz.

Donax trunculus COQUINA

Características

Valvas desiguales. Concha lisa, frágil y quebradiza, de forma triangular alargada con un extremo más corto que el otro. Superficie lisa y brillante de color tostado o pardo, con bandas radiales más claras.



Borde finamente dentado



Interior blanco, violeta o anaranjado



Talla mínima

Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 2,5 cm.

Comercialización

Su producción es muy pequeña y está localizada básicamente en algunas rías gallegas, Cádiz, Huelva y en pequeñas zonas del Mediterráneo, comercializándose en fresco.

Mytilus galloprovincialis MEJILLÓN

Características

Concha alargada. Superficie externa formada con marcas concéntricas. El color es negro violeta exteriormente y el interior de gris azulado a violáceo.



Carne de color anaranjado pálido a naranja oscuro



Talla mínima

No tiene.

Comercialización

Se comercializa vivo.También limpios y cocidos envasados al vacío en refrigeración, así como en conserva.

Ensis arcuatus NAVAJA

Características



Valvas cilíndricas casi iguales y de concha frágil, con estrías verticales y horizontales muy finas. Su aspecto es rectangular y algo curvado, semejante a una navaja, de donde procede su nombre.
Su color externo es marrón claro, con bandas marrones o rojizas. Interior blanco o gris azulado claro.

Talla mínima

Atlántico Noreste y Atlántico Centro Este: 10 cm.

Comercialización

Vivas en manojos, así como en conserva.

Especies semejantes

El Longueirón tiene un perfil más recto y la concha con manchas de color gris ceniza y rojizo. Carne más dura que la Navaja.

LONGUEIRÓN (*Solen marginatus, S. vagina*)



Ostrea edulis OSTRA

Características

Concha pesada, de forma variable, con tendencia a redondeada. Valvas desiguales, inferior cóncava con una oquedad y superior plana y esculpida, donde aparecen rayas concéntricas. Color gris, con tendencia a verde o marrón claro, con incrustaciones de algas y gusanos.



Interior de color gris perla con reflejos nacarados, lisa y brillante



Talla mínima

No tiene.

Comercialización

Siempre viva para consumo en crudo, prácticamente toda procedente de acuicultura.

Especies semejantes

OSTIÓN u OSTRA JAPONESA (*Crassostrea gigas*) Más alargada y cóncava





Loligo vulgaris CALAMAR, CALAMAR EUROPEO o CHIPIRÓN

Características

Cefalópodo de cuerpo alargado, cuya cabeza posee diez brazos, ocho cortos y dos largos con ventosas (tentáculos).
Color blanco rosado con moteado parduzco en la zona dorsal.

Talla mínima

No tiene.

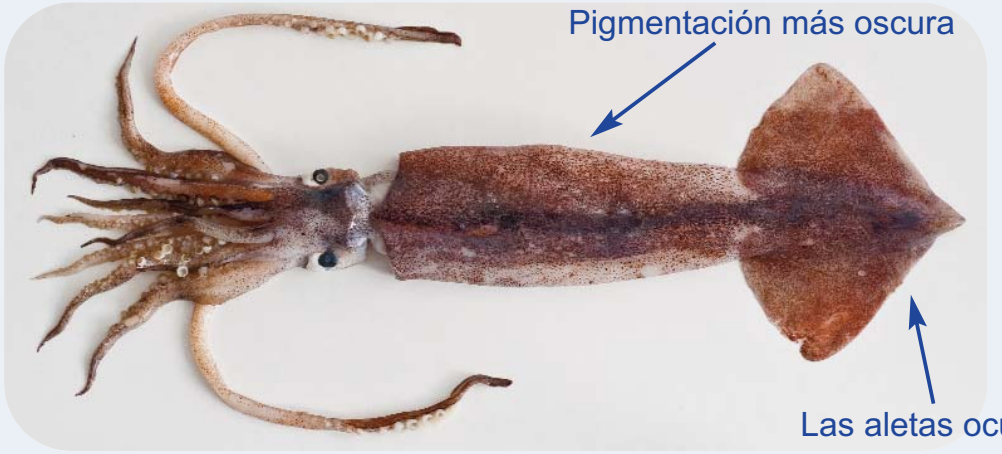
Comercialización

Fresco o congelado y entero o procesado en forma de “anillas”, “tubos”, etc. También se puede comercializar como “chipirón”.



Especies semejantes

POTA (*Illex illecebrosus*)



VOLADOR (*Illex coindetii*)



Octopus vulgaris PULPO

Características

Cefalópodo con la cabeza bien diferenciada y cuerpo pequeño en relación a esta. De ella salen ocho brazos situados alrededor de la boca, localizada en el centro.
Color variable, de gris a marrón rojizo.





Los ocho tentáculos son de gran longitud y tienen dos filas de ventosas en cada uno de ellos. Los laterales son más largos y el primer par es ligeramente más corto que los demás.

Talla mínima
No tiene.

Comercialización
Fresco, congelado, cocido y también en conserva.

Sepia spp. SEPIA, CHOCO o JIBIA

Características

Cefalópodo cuya cabeza posee diez brazos, ocho cortos con cuatro filas de ventosas y dos más largos con ventosas sólo en los extremos.
Cuerpo corto, ancho, oval, casi rectangular y aplanado. Color marrón violáceo oscuro.



Aletas laterales a lo largo de todo el cuerpo

Sepia limpia



Talla mínima

No tiene.

Comercialización

Fresco y congelado. Más del 90% se comercializa ya limpia.

CRUSTÁCEOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Son artrópodos acuáticos que respiran por medio de branquias. Se caracterizan por tener el cuerpo segmentado, apéndices articulados, un gran número de patas y un caparazón quitinoso y calcificado, por lo que necesitan pasar por períodos de muda para poder crecer.
El cuerpo se divide en tres partes, cada una de ellas formada por un número variable de segmentos o metámeros.

Clasificación

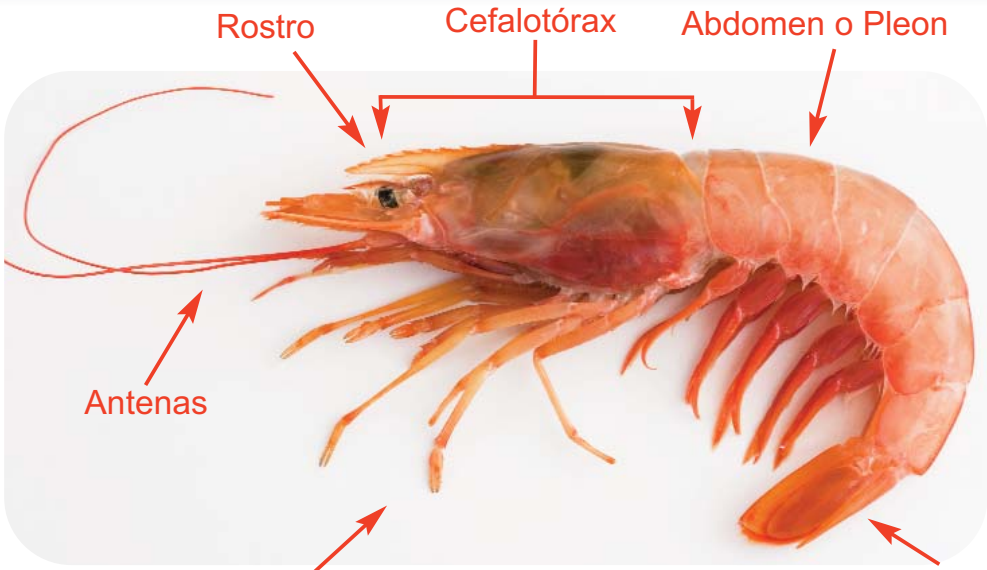
- ▶ Decápodos (diez extremidades):
  - • Macruros (cuerpo alargado y abdomen muy diferenciado):
    - – Andadores: bogavante, langosta y cigala.
    - – Nadadores: carabinero, gamba y langostino.
  - • Braquiuros (cuerpo circular, con el abdomen poco diferenciado): buey de mar, cangrejo de mar, centollo y nécora.
- ▶ Cirrípedos: percebe.

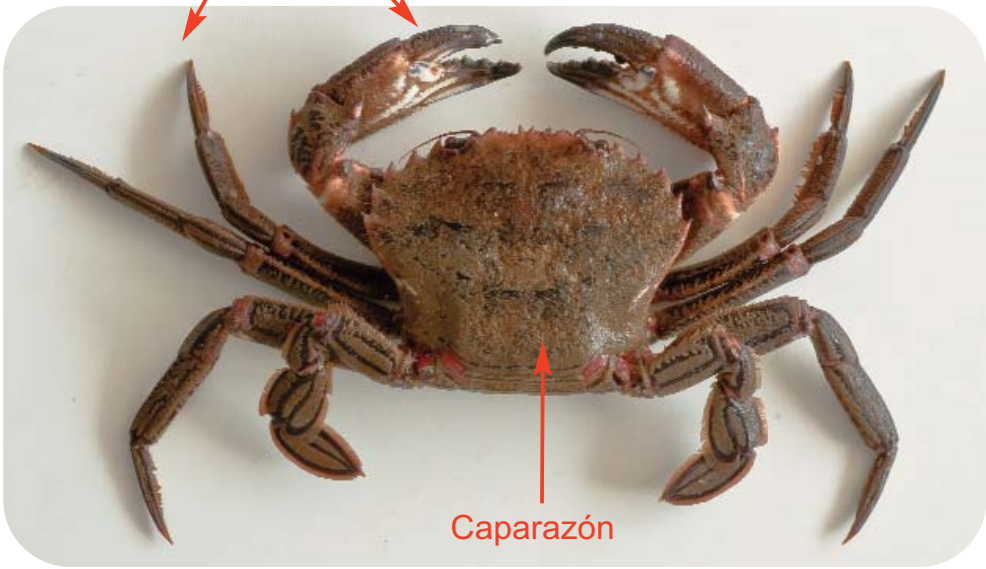
Comercialización

Pueden comercializarse vivos como el bogavante, la langosta o la nécora y muertos (cocidos o no) como el carabinero, gamba o langostino.

Signos de frescura

En el caso de los vivos, deberán mover las patas y doblar la cola con fuerza si se les golpea el tórax.
Para los crustáceos muertos, la presencia de un fuerte olor amoniacal es síntoma de falta de frescura y en el caso de estar cocidos, las patas deben estar pegadas al cuerpo y arrancarse o desprenderse con facilidad.





Homarus gammarus BOGAVANTE EUROPEO

Características
Cuerpo alargado, con coloraciones variables, pero con predominio de tonos azulados. El abdomen presenta siete anillos.

Primeras patas con pinzas muy grandes y desiguales de tamaño





Especies semejantes

BOGAVANTE AMERICANO
(*Homarus americanus*)

Es de mayor tamaño y facilmente diferenciable por su color anaranjado.







Talla mínima
Mediterráneo: 8,5 cm en el cefalotórax; 24 cm de longitud total.

Comercialización
Se pueden mantener vivos en viveros. También se venden congelados.El Bogavante cocido toma color rojo.

Palinurus elephas LANGOSTA

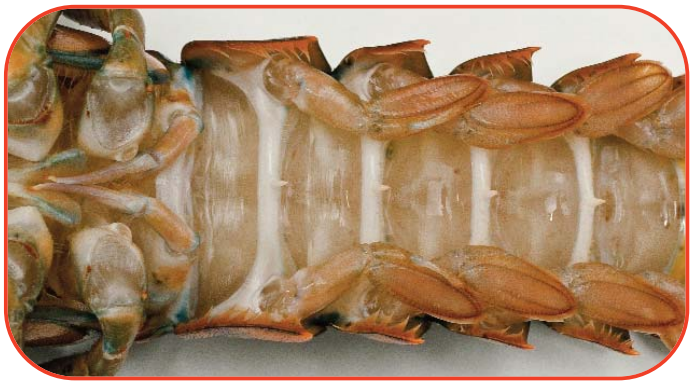
Características

Cuerpo pardo y violeta con manchas amarillas.
El caparazón está cubierto de fuertes espinas.

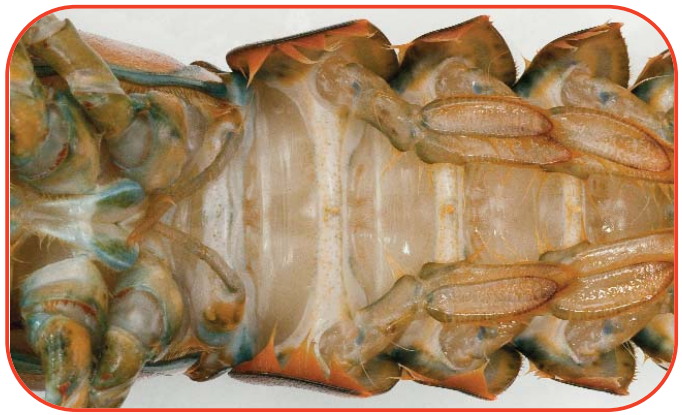
Comercialización

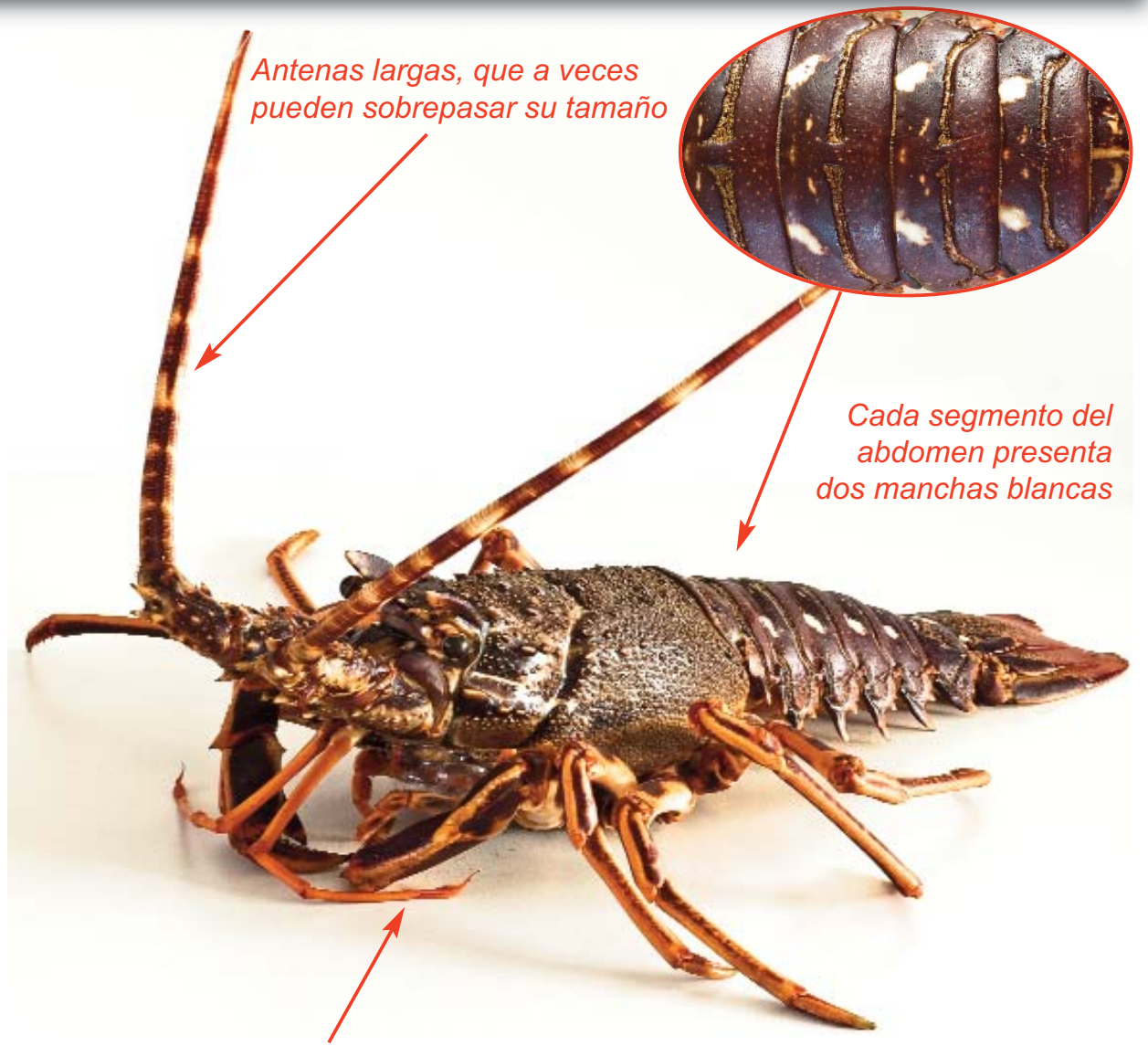
Vivo o congelado.

Parte ventral del macho



Parte ventral de la hembra





Talla mínima

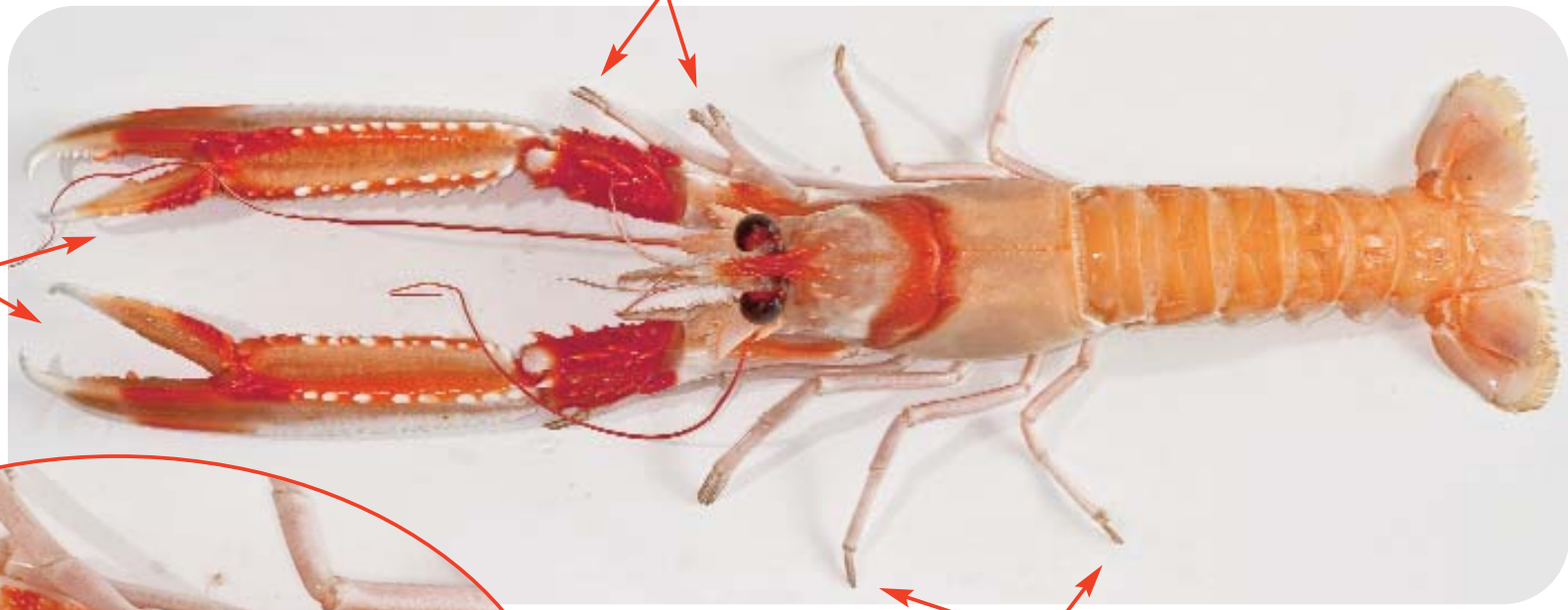
Mediterráneo: 24 cm longitud total

Nephrops norvegicus CIGALA

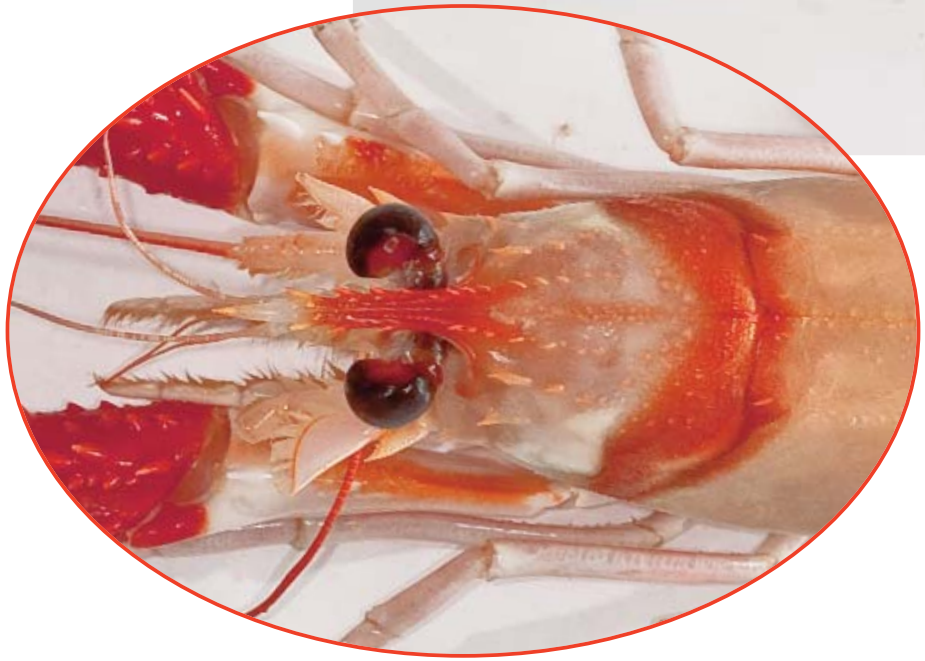
Segundo y tercer par de patas más pequeño, pero acabadas también en pinza

Características
Coloración rosácea, con acentuaciones rojizas y blancas.

Primer par de patas transformado en fuertes pinzas desiguales y espinosas



Cuarto y quinto par de patas terminado en uñas



Cabeza alargada con espinas laterales

Talla mínima
Atlántico Noreste y Mediterráneo: longitud del cefalotórax 2 cm y longitud total 7 cm.

Comercialización
Se comercializan vivas, frescas o congeladas.

Plesiopenaeus edwardsianus CARABINERO

Características

Cuerpo de color rojo vivo. La cabeza presenta surcos y relieves muy marcados.



Tres dientes en el rostro



Puntas netas en la parte dorsal del abdomen



Talla mínima

No tiene.

Especies semejantes

LANGOSTINO MORUNO, GAMBA CHORIZO o CHORIZO (*Aristaeomorpha foliacea*)

De cinco a seis dientes

Dos dientes detrás de la órbita



Cabeza comprimida

GAMBA ROJA del MEDITERRÁNEO *(Aristeus antennatus)*

Tres dientes en el rostro



Color menos intenso y con tonalidades azuladas. Cabeza de relieve más liso. Se captura en el litoral Mediterráneo.

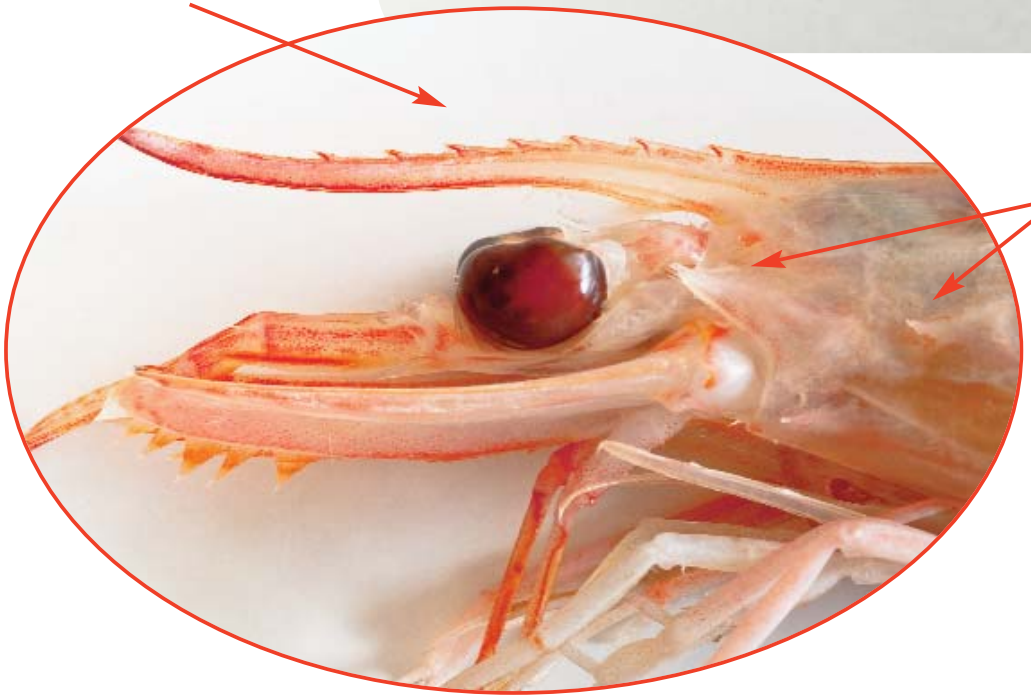
Parapenaeus longirostris GAMBA BLANCA o DE ALTURA

Características

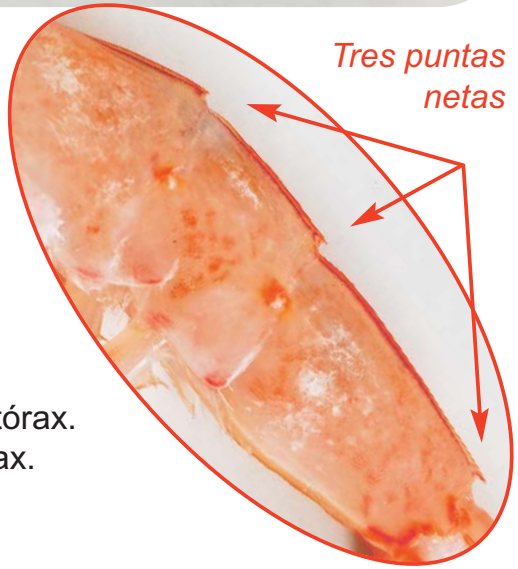
Cuerpo liso de color rosa anaranjado. Rostro alargado y con espinas en la cabeza.



Ocho dientes en forma de sierra en la parte superior del rostro y ninguno en la inferior



Dos espinas detrás de cada ojo



Tres puntas netas

Talla mínima

Mediterráneo: 2 cm en el cefalotórax.
Atlántico: 2,2 cm en el cefalotórax.

Comercialización

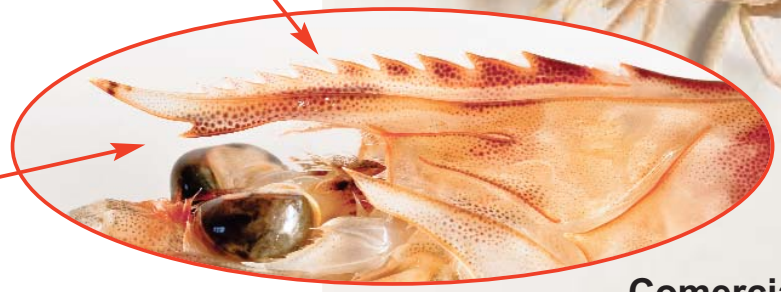
Pueden comercializarse en fresco, congeladas enteras y congeladas peladas.

Penaeus kerathurus LANGOSTINO MEDITERRÁNEO

Características
Caparazón liso. El color varía según el sexo: machos claros con bandas transversales rosas en abdomen y hembras amarillo verdoso con bandas de color parduzco.

Rostro con doce dientes

En la cara ventral del rostro presenta un solo diente



Talla mínima
Actualmente procede principalmente de la cría controlada en zonas costeras, por lo que no presenta talla mínima.

Comercialización
Se presentan congelados, bien enteros o bien colas, cocidos o frescos sin cocer.

Especies semejantes: Existen especies similares, que se diferencian por la presencia o no de bandas transversales en su cuerpo.

LANGOSTINOS TIGRE (con bandas) (*Penaeus spp.*)



LANGOSTINOS BLANCOS (sin bandas) (*Penaeus spp.*)



Cancer pagurus BUEY DE MAR

Características
Cuerpo liso y ovalado, más ancho que largo.



Bordes con diez lóbulos en cada lado

Talla mínima
Atlántico: 14 cm.

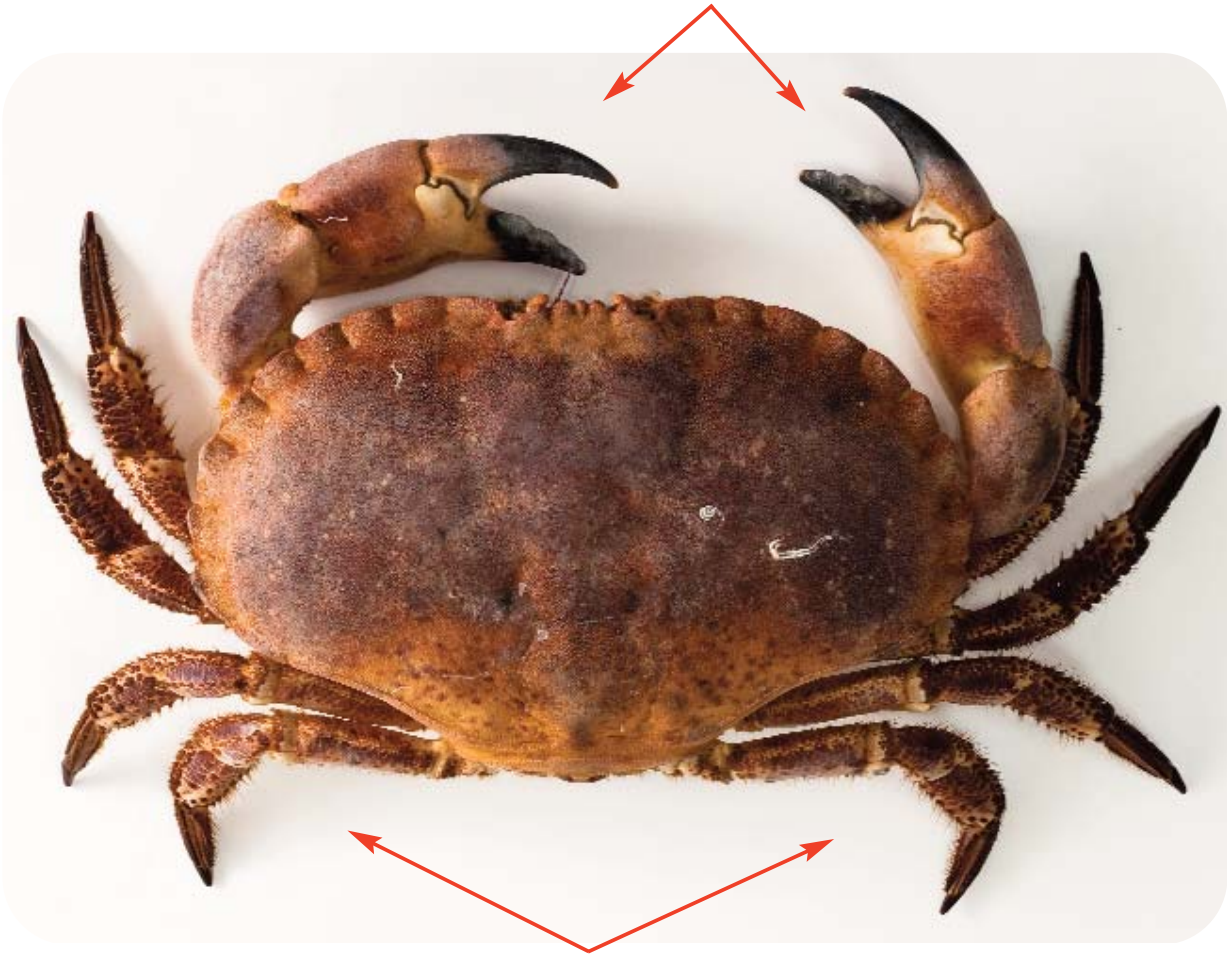
Parte ventral del macho



Parte ventral de la hembra



El primer par de patas termina en pinzas robustas con el extremo negro



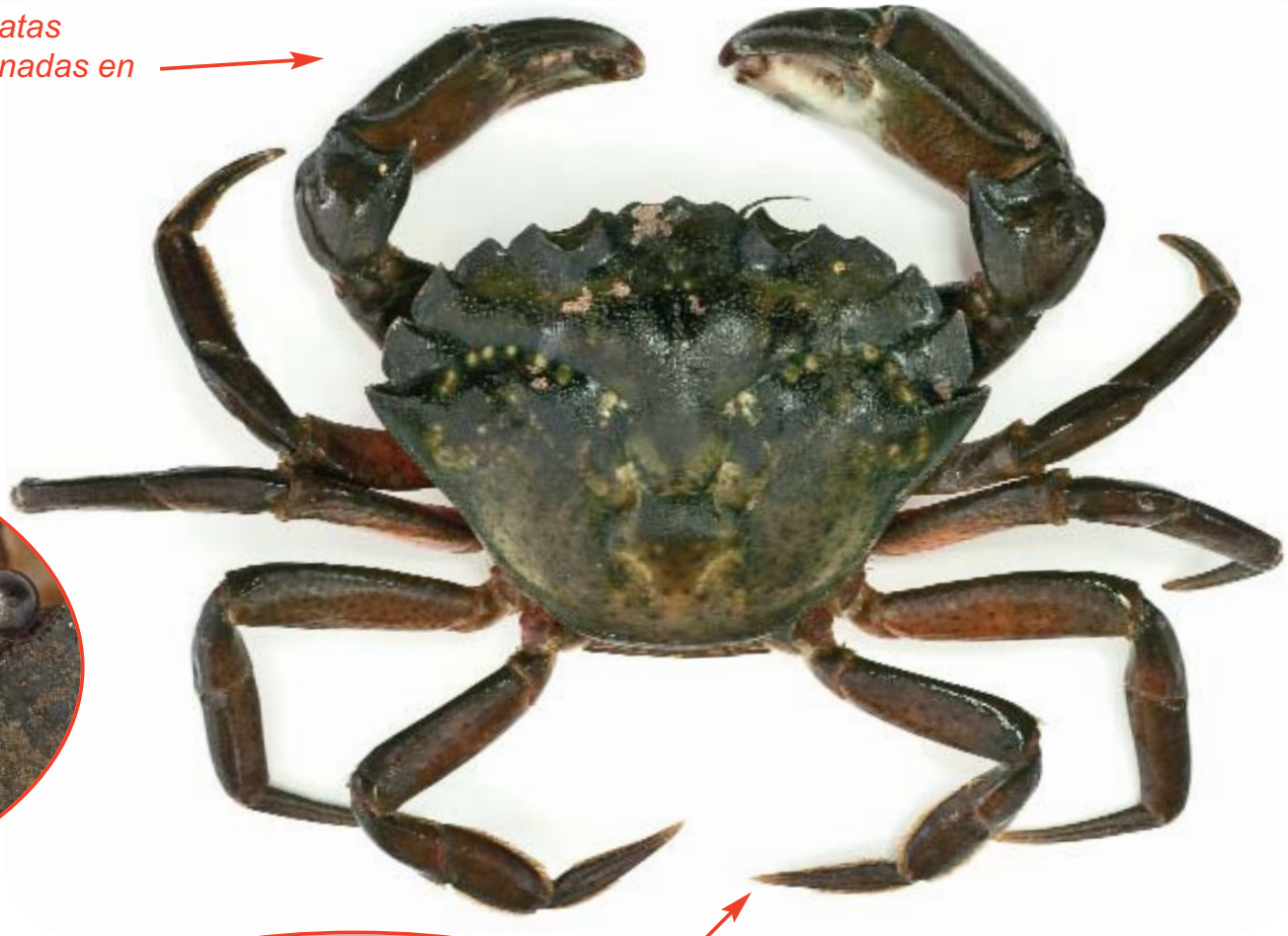
Los cuatro pares restantes de patas están cubiertas de pelos y terminan en uñas afiladas

Comercialización
Se comercializa vivo y cocido.

Carcinus spp. CANGREJO DE MAR

Características
Caparazón de color verde oscuro a parduzco. Abdomen reducido y replegado hacia el caparazón.

Primer par de patas grandes y terminadas en pinzas





Presenta tres dientes entre los ojos



El último par de patas termina en una uña, lo que le diferencia de la Nécora

Talla mínima
No tiene.

Comercialización
Generalmente vivo o cocido.

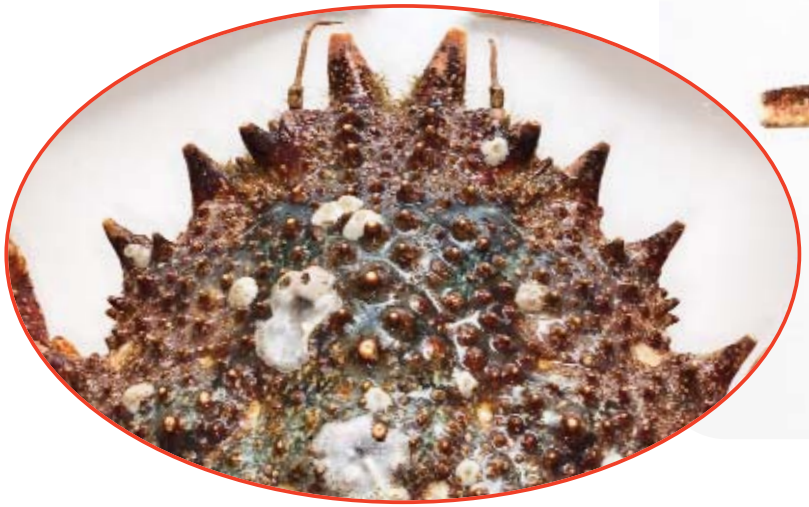
Maja squinado CENTOLLO o CENTOLLA

Características

Cuerpo en forma de corazón, más largo que ancho. Caparazón rugoso y cubierto de vellosidades.

Presenta un primer par de pinzas alargadas y no tan poderosas como las del buey de mar ni como las del cangrejo.

En la parte frontal presenta un par de fuertes espinas puntiagudas, y otras cinco púas más pequeñas en cada uno de sus bordes laterales





Talla mínima

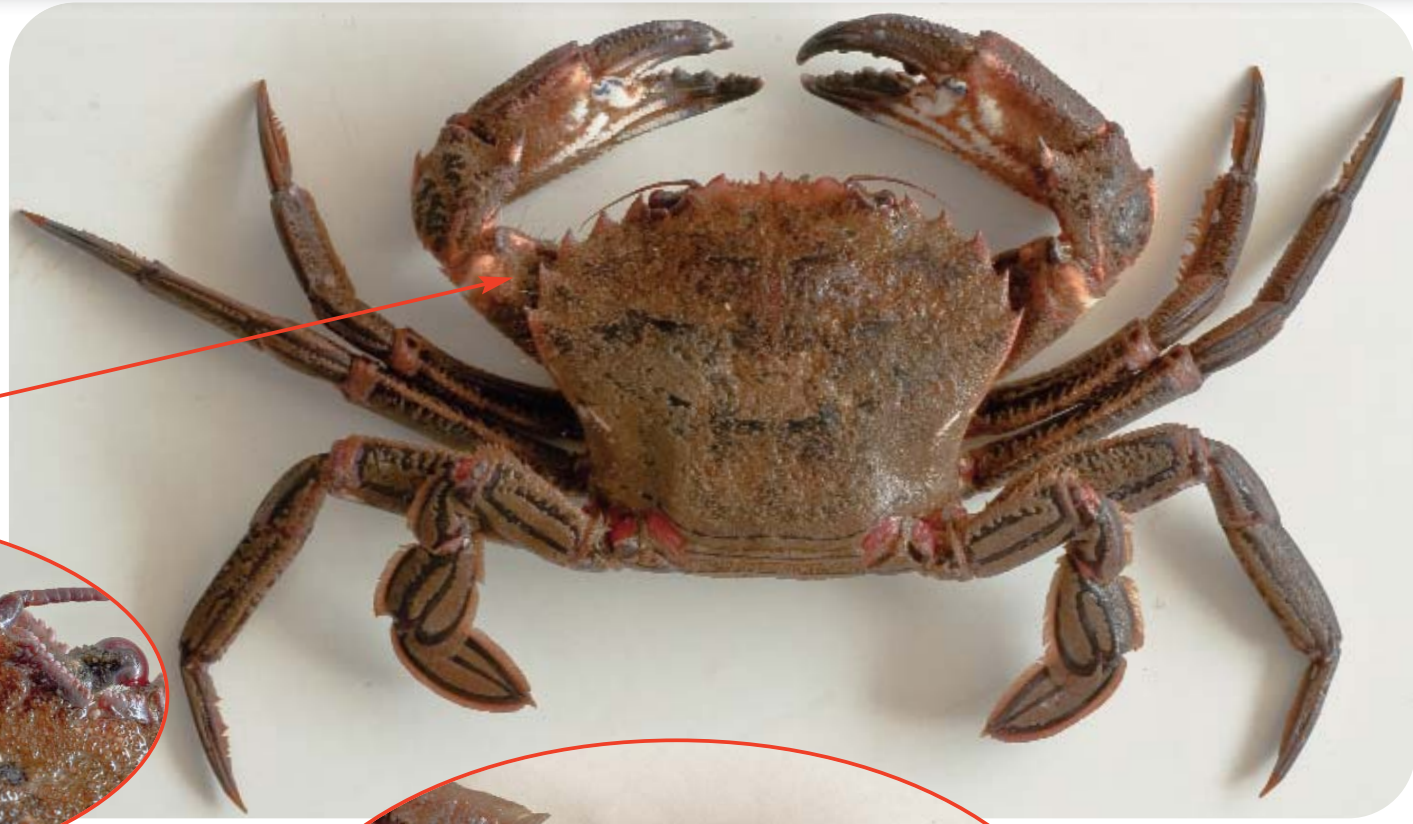
Atlántico: 12 cm.

Comercialización

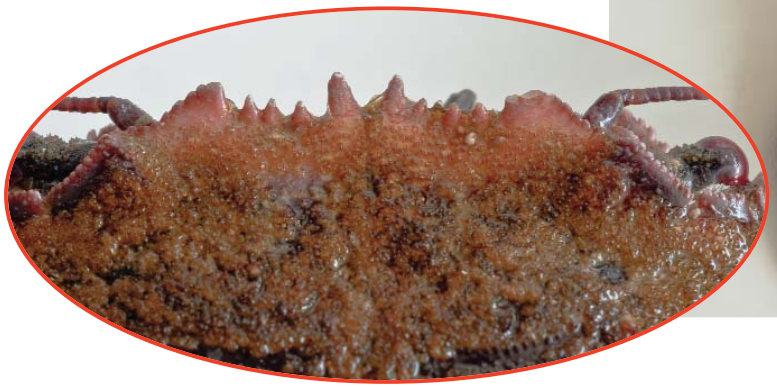
Vivo o cocido.

Necora puber NÉCORA

Características
Caparazón de color pardo oscuro y cubierto de filamentos que le dan un aspecto aterciopelado. Abdomen reducido y replegado hacia el caparazón.



Cinco dientes a cada lado de los ojos



De ocho a diez dientes entre los ojos



El último par de patas es aplanado y redondeado

Talla mínima
No tiene.

Comercialización
Se comercializa viva, cocida o congelada.

Pollicipes pollicipes PERCEBE

Características
Tiene una morfología muy peculiar, con dos partes claramente diferenciadas: superior o uña, e inferior o pedúnculo carnoso.

Talla mínima
No tiene.

Comercialización
En ocasiones se presenta cocido o congelado, pero normalmente se comercializa vivo.



La parte superior recibe el nombre de uña por el aspecto que le dan las placas calcáreas o escudos unidas por una membrana



El pedúnculo es carnoso y está protegido por una fuerte piel de color negro. Solo es comestible el cilindro anaranjado que presenta en su interior

Especies semejantes

PERCEBE MARROQUÍ



Especie muy frecuente en nuestros mercados. Es más largo y delgado. Se adhiere a sustratos de piedra arenisca que normalmente acompaña al producto en su comercialización.

PERCEBE GALLEGO **PERCEBE MARROQUÍ**



ANEXO: Denominaciones comerciales / Nombres científicos

DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	PAG.
ABADEJO	*Pollachius pollachius*	23
ACEDÍA	*Dicologlossa cuneata*	32
ALACHA	*Sardinella aurita*	42
ALBACORA, BONITO del NORTE o ATÚN BLANCO	*Thunnus alalunga*	21
ALIGOTE	*Pagellus acarne*	24
ALMEJA BABOSA o CHOCHA	*Venerupis pullastra*	47
ALMEJA FINA	*Ruditapes decussatus*	47
ALMEJA JAPONESA	*Ruditapes philippinarum*	48
ALMEJA RUBIA o ROJA	*Venerupis rhomboides*	48
ANCHOA o BOQUERÓN	*Engraulis encrasicolus*	25
ANGUILA	*Anguilla anguilla*	28
ATÚN BLANCO, BONITO del NORTE o ALBACORA	*Thunnus alalunga*	21
ATÚN de OJO GRANDE o PATUDO	*Thunnus obesus*	22
ATÚN ROJO o de ALETA AZUL	*Thunnus thynnus*	21
BACALADILLA	*Micromesistius poutassou*	34
BACALAO	*Gadus morhua*	23
BERBERECHO	*Cerastoderma edule*	49
BESUGO	*Pagellus bogaraveo*	24
BÍGARO	*Littorina littorea*	50
BOGAVANTE AMERICANO	*Homarus americanus*	61
BOGAVANTE EUROPEO	*Homarus gammarus*	61
BONITO	*Sarda sarda*	22
BONITO del NORTE, ATÚN BLANCO o ALBACORA	*Thunnus alalunga*	21
BOQUERÓN o ANCHOA	*Engraulis encrasicolus*	25
BRECA	*Pagellus erythrinus*	24
BUEY DE MAR	*Cancer pagurus*	67
CABALLA	*Scomber scombrus*	26
CABALLA DEL SUR o ESTORNINO	*Scomber japonicus*	26

DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	PAG.
CABRACHO	*Scorpaena scrofa*	27
CAELLA o TINTORERA	*Prionace glauca*	37
CALAMAR, CALAMAR EUROPEO o CHIPIRÓN	*Loligo vulgaris*	56
CANGREJO de MAR	*Carcinus spp.*	68
CARABINERO	*Plesiopenaeus edwardsianus*	64
CENTOLLO o CENTOLLA	*Maja squinado*	69
CHERNA	*Polyprion americanus*	35
CHIPIRÓN, CALAMAR o CALAMAR EUROPEO	*Loligo vulgaris*	56
CHIRLA	*Chamelea gallina*	51
CHOCHA o ALMEJA BABOSA	*Venerupis pullastra*	47
CHOCO, SEPIA o JIBIA	*Sepia spp.*	58
CHORIZO, GAMBA CHORIZO o LANGOSTINO MORUNO	*Aristaeomorpha foliacea*	64
CIGALA	*Nephrops norvegicus*	63
CONGRIO	*Conger conger*	28
COQUINA	*Donax trunculus*	52
CORVINA	*Argyrosomus regius*	33
DORADA	*Sparus aurata*	29
EMPERADOR o PEZ ESPADA	*Xiphias gladius*	37
ESTORNINO o CABALLA DEL SUR	*Scomber japonicus*	26
FLETÁN o HALIBUT	*Hippoglossus spp.*	32
GALLINETA	*Helicolenus dactylopterus*	27
GALLO	*Lepidorhombus spp.*	30
GAMBA BLANCA o DE ALTURA	*Parapenaeus longirostris*	65
GAMBA CHORIZO, CHORIZO o LANGOSTINO MORUNO	*Aristaeomorpha foliacea*	64
GAMBA ROJA del MEDITERRÁNEO	*Aristeus antennatus*	64
HALIBUT o FLETÁN	*Hippoglossus spp.*	32

ANEXO: Denominaciones comerciales / Nombres científicos

DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	PAG.
JAPUTA o PALOMETA	*Brama brama*	36
JIBIA, SEPIA o CHOCO	*Sepia spp.*	58
JUREL	*Trachurus trachurus*	31
LANGOSTA	*Palinurus elephas*	62
LANGOSTINO BLANCO	*Penaeus stylirostris, P. affinis, P. notialis, P. vannamei.*	66
LANGOSTINO MEDITERRÁNEO	*Penaeus kerathurus*	66
LANGOSTINO MORUNO, GAMBA CHORIZO o CHORIZO	*Aristaeomorpha foliacea*	64
LANGOSTINO TIGRE	*Penaeus japonicus, P. esculentus, Parapenaeopsis sculptilis*	66
LENGUADINA o LIMANDA	*Limanda limanda*	30
LENGUADO EUROPEO	*Solea solea*	32
LIMANDA o LENGUADINA	*Limanda limanda*	30
LONGUEIRÓN	*Solen marginatus, S. vagina*	54
LUBINA o RÓBALO	*Dicentrarchus labrax*	33
MARRAJO	*Isurus oxyrinchus*	37
MEJILLÓN	*Mytilus galloprovincialis, M. edulis*	53
MENDO	*Glyptocephalus cynoglossus*	30
MERLUZA, MERLUZA EUROPEA o PESCADILLA	*Merluccius merluccius*	34
MERLUZA AMERICANA o PLATEADA	*Merluccius bilinearis*	34
MERLUZA AUSTRAL o CHILENA	*Merluccius australis*	34
MERLUZA del CABO	*Merluccius capensis*	34
MERLUZA CHILENA o AUSTRAL	*Merluccius australis*	34
MERLUZA PLATEADA o AMERICANA	*Merluccius bilinearis*	34
MERO	*Epinephelus marginatus*	35
NAVAJA	*Ensis arcuatus*	54
NÉCORA	*Necora puber*	70
OSTIÓN u OSTRA JAPONESA	*Crassotrea gigas*	55

DENOMINACIÓN COMERCIAL	NOMBRE CIENTÍFICO	PAG.
OSTRA	*Ostrea edulis*	55
OSTRA JAPONESA u OSTIÓN	*Crassostrea gigas*	55
PALOMETA o JAPUTA	*Brama brama*	36
PALOMETA ROJA	*Beryx decadactylus*	36
PANGA	*Pangasius hypophthalmus*	32
PATUDO, PATUDO del ATLÁNTICO o ATÚN DE OJO GRANDE	*Thunnus obesus*	22
PERCA DEL NILO	*Lates niloticus*	35
PERCEBE	*Pollicipes pollicipes*	71
PESCADILLA, MERLUZA o MERLUZA EUROPEA	*Merluccius merluccius*	34
PEZ ESPADA o EMPERADOR	*Xiphias gladius*	37
POTA	*Illex illecebrosus*	56
PULPO	*Octopus vulgaris*	57
RAPE BLANCO	*Lophius piscatorius*	38
RAPE NEGRO	*Lophius budegassa*	38
RÓBALO o LUBINA	*Dicentrarchus labrax*	33
RODABALLO	*Psetta maxima*	39
SALMÓN o SALMÓN ATLÁNTICO	*Salmo salar*	40/43
SALMONETE DE FANGO	*Mullus barbatus*	41
SALMONETE DE ROCA	*Mullus surmuletus*	41
SARDINA	*Sardina pilchardus*	42/25
SEPIA, CHOCO o JIBIA	*Sepia spp.*	58
TINTORERA o CAELLA	*Prionace glauca*	37
TRUCHA ARCO IRIS	*Oncorhynchus mykiss*	43
VOLADOR	*Illex coindetii*	56





Dirección General
de Ordenación e Inspección
SaludMadrid
Comunidad de Madrid

¡MADRID!
madrid salud