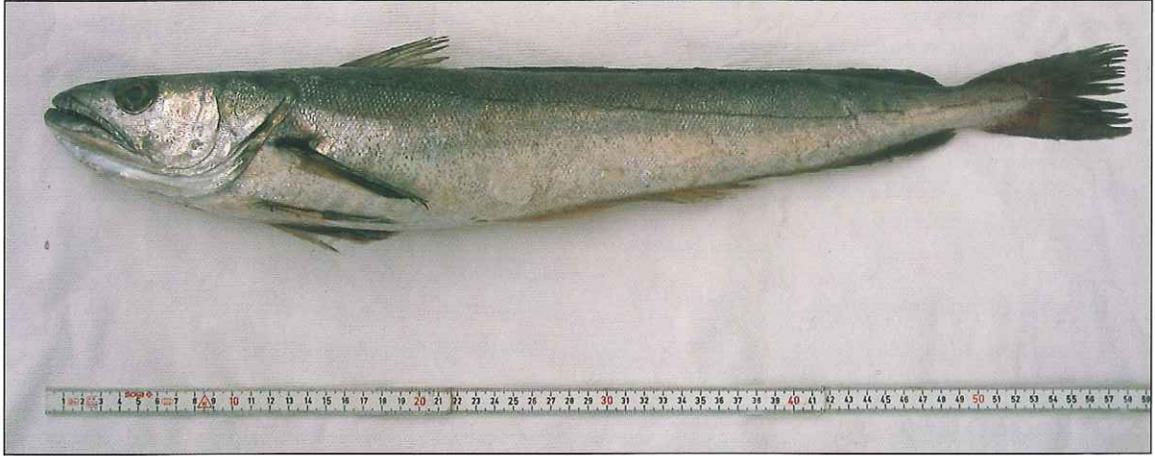


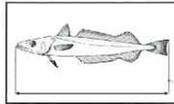
# MERLUZA

## HKE

*Merluccius merluccius* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**:  
**es** merluza europea  
**fr** merla européen  
**en** european hake



Talla	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)			
	CANT Y NW	MED	CAN	ATL		MED	
mínima (cm)	27 (2), (7)	20 (2), (7)	-	M	H	M	H
comercial (glud)	200	150	200	40	55	26	40

TAC

LONGITUD MÁXIMA: 130 cm

### Caracteres más significativos

Cuerpo alargado y deprimido, con un tamaño medio de 12 a 60 cm. Posee una cresta en forma de "V" en la parte superior de la cabeza, antes de la primera aleta dorsal, con el vértice dirigido a la parte posterior del pez. Ojos grandes. Boca grande provista de una hilera de pequeños dientes cónicos en las mandíbulas y en el paladar. Mandíbula inferior prominente que no presenta barbillón, a diferencia de otros gadiformes.

Tiene dos aletas dorsales bastante separadas entre sí. La primera es triangular y pequeña; formada por 8-11 radios blandos. La segunda es más larga, escotada en su parte media y presenta 35-40 radios blandos. Las aletas pélvicas se sitúan por delante de las pectorales. La aleta anal comienza al mismo nivel y tiene la misma forma que la segunda dorsal; está compuesta por 36-40 radios blandos. Aleta caudal corta y de borde más o menos truncado.

Las distintas especies de merluza son bastante difíciles de diferenciar para los no expertos. La mayoría tienen un aspecto muy similar y suelen distinguirse por una combinación de caracteres que incluyen: el número de branquias del primer arco branquial, el número de vértebras, el número de escamas a lo largo de la línea lateral y de otras zonas del cuerpo, como la mejilla.

#### Especies con caracteres semejantes:

*Merluccius senegalensis* (merluza negra del Senegal)

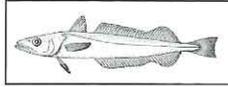
*Merluccius polli* (merluza negra de Angola)

### Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	pescá, pescada, pescadilla, pijota, pijotilla, trigo
Asturias	carioca, carioquilla, pelado, pescada, pescadilla, pijota, pijotilla
Baleares	llus, lluç, llucet, pescadilla
Canarias	merluza blanca, pescadilla
Cantabria	abambolo (juveniles), blanco, carioca, carioquilla, chiquito, merluza corvina, pescada, pescadilla, pijotilla
Cataluña	lluç, llucet, lluçet, llus, marroch, pescadilla, pigota, raballa (juveniles), reballa
Com. Valenciana	lluç, lluch, marroch, pescadilla
Galicia	carioca, pescada, pescadilla, popular
Murcia	pescadilla
País Vasco	abadía, abadía legatza, anchoilla, blanco, carioquilla, leba (juveniles), lebatxa, lebatza, legatxa (juveniles), legatz, legatza, legatzkume, mareada, pelao, pijotilla

## Descripción General

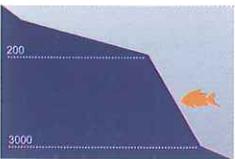
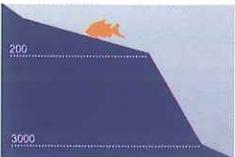
Cuerpo de color gris metálico, más claro en los flancos, y plateado en la zona ventral.



Cuerpo cubierto por escamas cicloideas pequeñas y caducas. Línea lateral casi recta, más o menos paralela a la línea dorsal. Línea lateral compuesta por 127-156 escamas. Menos de 11 branquias en el primer arco branquial.

Ojos unidos a unos lóbulos visuales bien desarrollados en el cerebro que le permiten la visión en los ambientes poco luminosos en los que vive. Gracias a su gran boca, a unos arcos branquiales bien desarrollados y a unos ligamentos flexibles alrededor del esófago, puede ingerir grandes presas sin necesidad de proyectar la boca. El maxilar llega hasta la vertical del centro del ojo. Además de los múltiples dientes cónicos que tiene en ambas mandíbulas, posee otros pequeños dientes adicionales en el interior de la mandíbula superior.

## Hábitat y comportamiento



Especie demersal que habita generalmente en fondos de fango o arena a profundidades de 30 a 500 m. Los juveniles suelen encontrarse a menos profundidad que los adultos. En el Mediterráneo se llega a capturar hasta a 1.000 m de profundidad.

Las adaptaciones de su vejiga natatoria le permiten realizar migraciones verticales diarias: de día se sitúa en el fondo y durante la noche en aguas más superficiales con el objetivo de alimentarse.

También realiza migraciones estacionales, dirigiéndose hacia latitudes mayores y aguas menos profundas en primavera-verano y a latitudes más bajas y aguas más profundas en otoño-invierno. Depredador voraz. Los juveniles se alimentan de crustáceos y a medida que crecen sustituyen esta dieta por pequeños peces y cefalópodos; a partir de 40-50 cm su dieta se basa exclusivamente en peces [sobre todo *Trisopterus luscus* (bacaladilla)]. El canibalismo es habitual en esta especie e incluso puede llegar a suponer el total de la dieta de los ejemplares de más de 60 cm. Especie longeva de rápido crecimiento: alcanza los 15 cm en el primer año y más de 100 cm a los 18-20 años. Los machos crecen más lentamente que las hembras y suelen vivir menos.

## Distribución



Se distribuye en el Atlántico nor-oriental, desde Noruega y sur de Islandia a Mauritania, incluido el mar Mediterráneo.

## Reproducción

Las hembras maduran a los 7 años y a una talla mayor que los machos, que maduran a los 5 años; en el

Atlántico la talla de maduración sexual para ambos sexos es su-

perior a la del Mediterráneo. Esta talla de primera madurez ha ido cambiando con los años debido a la sobreexplotación de la especie.

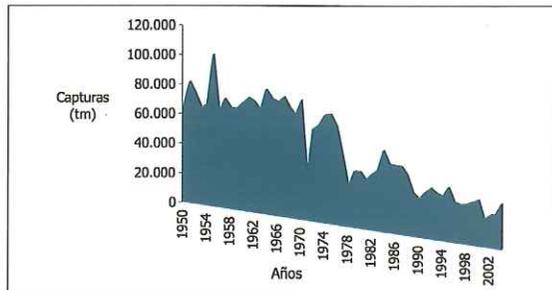
La puesta ocurre a lo largo de todo el año, especialmente en los ejemplares de gran tamaño. Sin embargo, los máximos de actividad tienen lugar en invierno-primavera en las costas españolas y en primavera-verano más al norte.

Las zonas de desove se encuentran a 100-200 m de profundidad. Los machos migran hacia ellas antes que las hembras y permanecen allí más tiempo.

La fecundidad aumenta con la talla: una hembra de 60 cm puede poner 100.000 huevos y una de 1 m superar los 350.000.

Los huevos son pelágicos y suelen formar parte del plancton durante 2-3 semanas. Las larvas también son pelágicas y se distribuyen a lo largo de la columna de agua, generalmente entre los 50 y 100 m de profundidad. Los juveniles viven asociados a fondos no muy profundos (a menos de 100 m) y, a medida que crecen, van desplazándose hacia mayores profundidades.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Se explota en casi toda la costa mediante diversos artes, siendo el arrastre y el palangre los principales. Se pesca todo el año pero las capturas más abundantes corresponden al final de la primavera y el verano.

En muchas zonas se pesca junto a otras especies de interés pesquero como *Parapenaeus longirostris* (gamba blanca).

## Comercialización

La merluza es una especie muy apreciada por su carne. Muy importante sobre todo en los países mediterráneos.

Se comercializa fresca o congelada, tanto entera como en filetes, o en platos precocinados. También se consumen sus huevas.

Se desembarca principalmente fresca. Cuando viene ya transformada suele ser eviscerada sin cabeza (refrigerada o congelada) o cocida, congelada y empaquetada.

