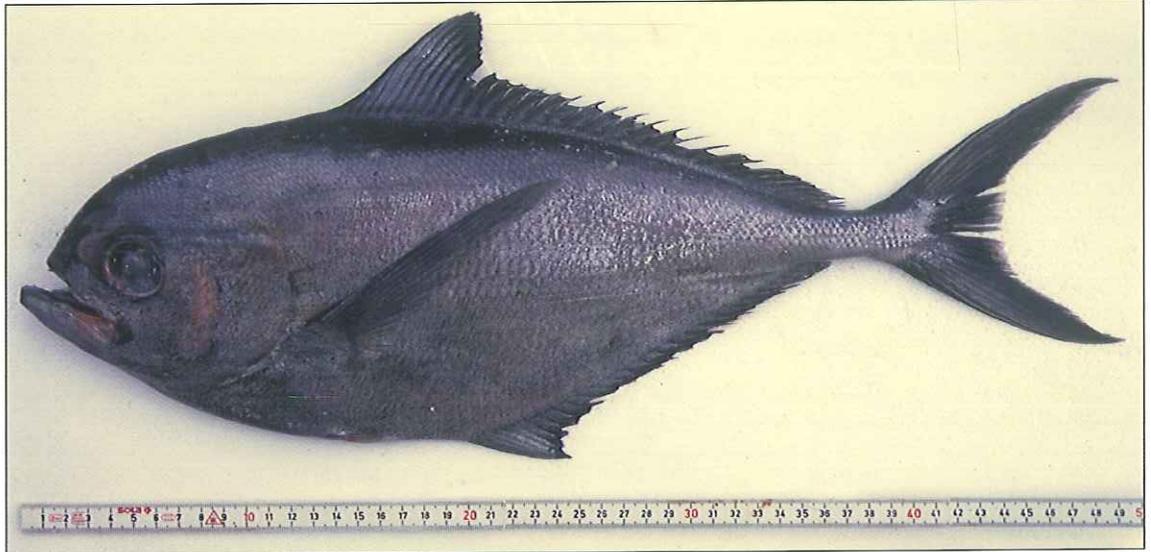


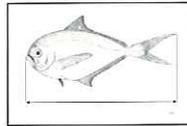
# PALOMETA NEGRA

## POA

*Brama brama* (Bonnaterre, 1788)



Nombres **FAO**: es japuta  
fr grande castagnole  
en atlantic pomfret



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	16 (7)	16 (7)	16 (7)	-	-
comercial	200	200	200	-	-

LONGITUD MÁXIMA: 100 cm

### Caracteres más significativos

Cuerpo ovalado, muy alto y muy comprimido. Cabeza de perfil redondeado y muy convexo. El tamaño común oscila entre 40 y 55 cm. Cabeza corta en relación al cuerpo. Ojos grandes y redondos situados en la línea central del cuerpo. Boca grande y oblicua. Mandíbula inferior ligeramente prominente.

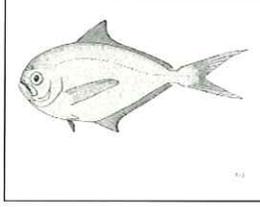
Aletas dorsal y anal de base muy larga. La dorsal no tiene espinas (consta de 35-38 radios blandos) y es muy larga; se inicia detrás de la cabeza, a la altura de la base de inserción de la pectoral, y presenta un lóbulo apical amplio y algo puntiagudo. La anal también presenta un lóbulo al principio pero es un poco más corta que la dorsal (29-32 radios blandos). Aletas pectorales largas y puntiagudas. Pélvicas cortas, que se insertan bajo la base de las pectorales, y formadas por un radio duro y 5 blandos. Aleta caudal marcadamente bifurcada y el pedúnculo caudal bien definido y fuerte.

### Nombres Comerciales y Locales

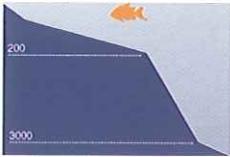
Andalucía	japuta, palometa
Asturias	castañeta, japuta, parpadas
Baleares	castanyola, castañola, japuta
Canarias	pámpano chico, peje tostón, pez tostón
Cantabria	palometa, parpadas, sereno de mar
Cataluña	castanyola, catanyola, saputa
Com. Valenciana	castanyola, japuta, saputa
Galicia	castañeta, castañola, japuta, palometa, parpadas
País Vasco	palomita, papardo, papardoa, saputa

## Descripción General

Cuerpo de color gris azulado, más claro en la zona ventral y en los laterales plateado y también con reflejos azulados. Cuando el ejemplar muere pierde su brillantez, volviéndose de color gris oscuro uniforme. La aleta pectoral y el margen ocular presentan un ribete dorado, mientras que en las aletas dorsal y anal éste es oscuro. Interior de la boca de color oscuro. Aletas impares más claras que las pares. La boca se prolonga hasta la vertical de la mitad del ojo. Mandíbula inferior con las piezas basales fuertemente soldadas. Las escamas son más bien grandes y lisas volviéndose gradualmente más pequeñas hacia el pedúnculo caudal. Forman series longitudinales de 70-80 escamas. Las escamas situadas en la inserción de las aletas pélvicas presentan una prominencia fina y alargada (apófisis axilar). Línea lateral poco visible en los individuos adultos.



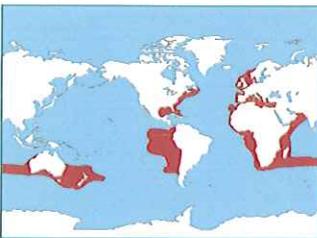
## Hábitat y comportamiento



Especie epipelágica y oceánica a pesar de que, ocasionalmente, puede acercarse a la costa o hallarse a más de 1.000 m de profundidad.

Es gregaria y forma pequeños bancos, que realizan largas migraciones estacionales relacionadas con cambios de temperatura del agua. Parece que en invierno se halla a más profundidad que en los meses estivales, cuando se acerca más a la costa seguramente para frezar. Su alimentación es oportunista y de amplio espectro: come peces, cefalópodos y una amplia variedad de crustáceos (anfípodos, eufausiáceos, decápodos).

## Distribución



Se encuentra en el Atlántico occidental, desde Noruega hasta Sudáfrica y en el Mediterráneo; en el Atlántico occidental de Canadá hasta las Antillas; y también está presente en el Índico y el Pacífico sur.

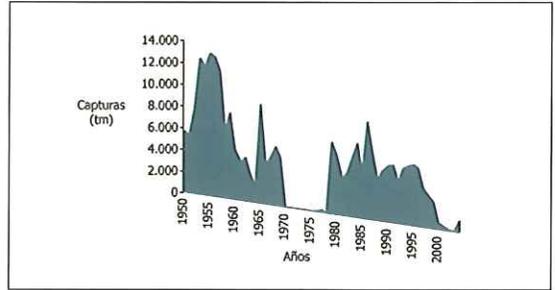
## Reproducción

Individuos dioicos. Fertilización externa.

La reproducción tiene lugar a finales de verano en el Mediterráneo y a mediados de otoño en el Atlántico. La freza se realiza cerca de la costa, en aguas abiertas y con una temperatura superior a 20 °C. Huevos y larvas pelágicos.

Cuando crece, la juputa puede alcanzar los 6 kg de peso y los 9 años de edad.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Se captura con palangres de superficie, normalmente dedicados a otras especies mayores (marrajeros). También puede ser capturado ocasionalmente mediante palangres de fondo y al arrastre bentónico o pelágico.

## Comercialización

Pescado azul muy apreciado por su carne consistente y su elevado contenido nutricional. Sólo se ve penalizada porque frecuentemente puede presentar numerosos parásitos (cestodos). Presente en los mercados durante todo el año, aunque existe un descenso en primavera. Se desembarca y comercializa fresco y entero. Principalmente se consume en adobo.

