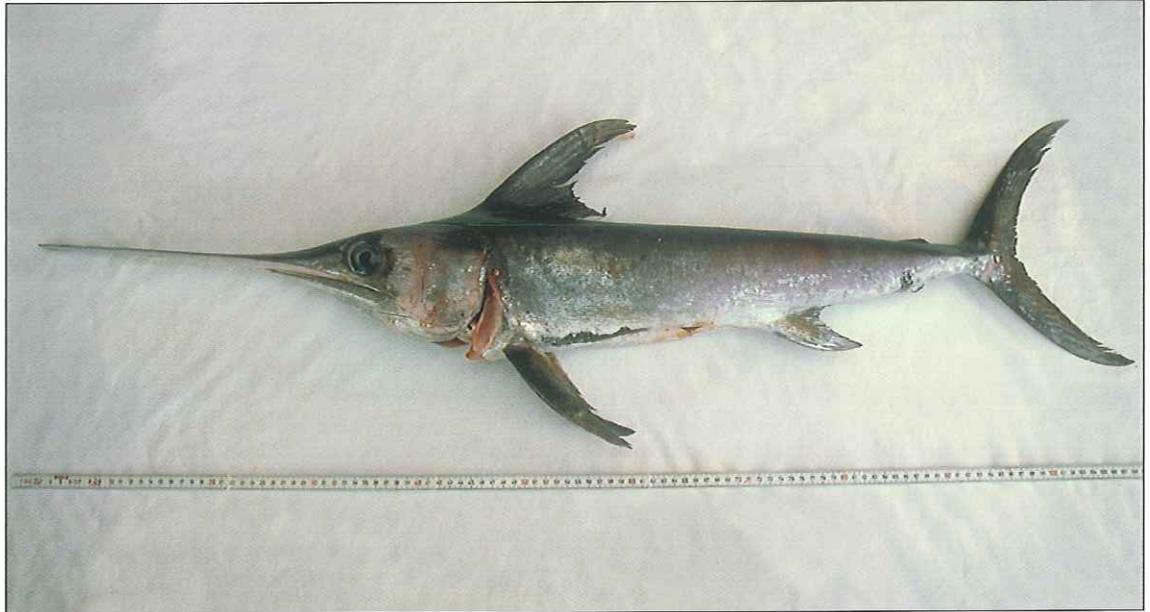


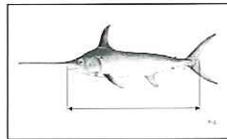
PEZ ESPADA

SWO

Xiphias gladius (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: es pez espada
fr espadon
en swordfish



Talla (cm)	Caladeros		
	CANT Y W	MED	CAN
mínima	125 (11)*	90 (11)	125 (11)*
comercial	-	-	-

Edad de Maduración Sexual (años)	
M	H
>10	

UICN: DD **TAC**

* 25 kg de peso vivo

LONGITUD MÁXIMA: 450 cm

Caracteres más significativos

Su apéndice rostral largo y aplanado, similar a una espada, lo distingue de todas las demás especies. Cuerpo fusiforme y poco comprimido lateralmente y de constitución robusta, con gran musculatura. En la actualidad es raro ver ejemplares de más de 2 m y las hembras suelen alcanzar tallas mayores que los machos. La boca es grande, desprovista de dientes en los ejemplares de gran tamaño. Los ojos son grandes y redondeados. La aleta dorsal es mucho más alta y grande que la anal, y ambas aletas se dividen en dos en los ejemplares maduros por atrofia de los radios centrales. La primera

dorsal tiene 12-13 radios en su primera parte, que es más larga que la segunda, constituida únicamente por 3 radios. La aleta anal también posee la primera parte más larga y grande que la segunda. No dispone de aletas pélvicas. Las aletas pectorales son cortas y alargadas, y se insertan en la parte inferior de los laterales. Aleta caudal muy robusta, con forma de media luna y con una quilla a cada lado del pedúnculo caudal.

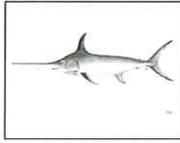
Especies con caracteres semejantes:
Istiophorus albicans (pez vela)
Makaira nigricans (aguja azul)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	guja palá, emperador, espada, espadarte
Baleares	emperador, espasa, peix espasa
Canarias	agula paladar
Cataluña	emperador, peix espasa, pez espasa
Com. Valenciana	emperador, espasa, peix espasa
Galicia	espada, peixe-espada
Murcia	emperador, peix espasa
País Vasco	ezpata arrain, ezpatarrain, ezpatarraina, txitxi ezpata

Descripción General

La coloración es oscura, gris plumiza o azulada en el dorso y plateada en el vientre. Las aletas son azuladas. Los jóvenes, en ocasiones, pueden presentar varias bandas transversales y tienen una coloración general más clara.

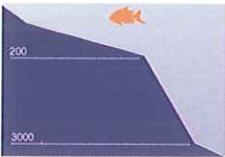


La "espada" es una prolongación de la mandíbula superior y es de sección oval.

La línea lateral es inexistente en los individuos adultos, que a su vez están desprovistos de escamas.

En los ejemplares jóvenes, de menos de 1 m de longitud, la boca dispone de pequeños y delgados dientes, que desaparecen al crecer, y las dos mandíbulas están prolongadas. Estos individuos se caracterizan también porque el cuerpo está cubierto de escamas, que van desapareciendo de forma gradual. En los ejemplares inmaduros las aletas dorsal y anal aún no se han fragmentado.

Hábitat y comportamiento



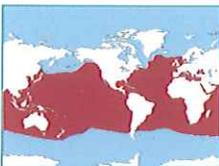
Especie epipelágica que habita frecuentemente cerca de la superficie, pero que puede encontrarse a una profundidad máxima de 800 m. Prefiere aguas a temperaturas entre 18 y 22°C, no obstante puede soportar un amplio rango de temperaturas (5-27°C).

Realiza grandes migraciones, generalmente en solitario, aunque en ocasiones puede formar pequeños grupos. Estos desplazamientos están asociados tanto a la reproducción como a la alimentación: se acerca a la costa en los meses de verano y se aleja en otoño. Durante el verano también realiza desplazamientos hacia mayor latitud. En otoño, las migraciones son hacia aguas más cálidas. Por lo general, las hembras habitan en aguas más frías, y realizan desplazamientos más largos.

Su cuerpo está adaptado perfectamente a la natación rápida, necesaria para desplazarse y capturar sus presas. Su robusta aleta caudal le permite una ágil natación e incluso realizar grandes saltos en el aire.

Es una especie muy agresiva y voraz que ingiere sus presas de una sola vez (boca grande sin dientes). Además, el pez espada posee un sistema muy sofisticado de conductos que le permite calentar sus retinas y el cerebro, dotándole de una mayor resolución visual, lo que le facilita el detectar el movimiento de sus presas. Los adultos se alimentan de gran variedad de peces pelágicos y cefalópodos pelágicos. Los ejemplares inmaduros suelen comer pequeños peces pelágicos, como mictófidios y gonodiosomátidos, o presas bentónicas.

Distribución



Es una especie cosmopolita, distribuida preferentemente en los mares tropicales y templados, incluido el Mediterráneo y el mar Negro. A veces se encuentra en los mares fríos, pero sin traspasar los frentes de los océanos Ártico y Antártico.

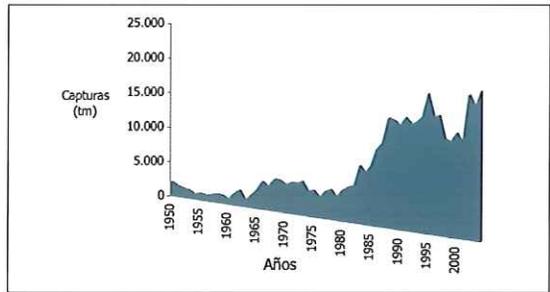
La población del Mediterráneo está aislada de las del Atlántico, donde hay dos poblaciones, una en el Atlántico norte y otra en el Atlántico sur. Sus ejemplares pueden moverse desde la costa americana a la europea y la africana, y viceversa.

Reproducción

La madurez sexual la alcanzan un poco antes de los 10 años. La puesta se produce en aguas cálidas, cerca de la superficie (entre 0 y 75 m), y se extiende durante todo el año, aunque con una mayor intensidad en los meses de primavera y verano. En estos meses es corriente observar a los machos persiguiendo a las hembras para reproducirse. Las hembras ponen grandes cantidades de huevos en varias puestas, frezando entre 2 y 5 millones cada una, según su tamaño. Durante los meses de noviembre a marzo se observan numerosos juveniles nadando cerca de la superficie. En el Mediterráneo existen áreas de puesta muy importantes, como son el sur de Italia y Sicilia y, en particular, el estrecho de Mesina.

Crece con cierta rapidez, alcanzando 150-170 cm (sin contar la espada) cuando tienen 5 o 6 años. Diversos estudios sugieren que esta especie puede alcanzar una edad máxima de algo más de 10 años. Las hembras suelen alcanzar tallas mayores que los machos, y pueden llegar a pesar 650 kg.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Su pesca se realiza con artes de anzuelo (palangre o caña, principalmente), incluso con arpón, y es una especie muy apreciada por los pescadores deportivos.

Comercialización

Especie muy apreciada por la gran calidad de su carne. Se encuentra en los mercados durante todo el año, aunque es especialmente abundante entre septiembre y marzo.

Se desembarca fresco o congelado. Si es fresco, normalmente viene descabezado y eviscerado; el resto fresco. Si es congelado es más frecuente que se desembarque entero, aunque también se desembarca descabezado, eviscerado o, incluso, ya fileteado.

