

# PERCEBE

## PCB

*Pollicipes pollicipes* (Gmelin, 1790)



Nombres **FAO**: **es** percebe  
**fr** pouce-pied  
**en** barnacle



Talla (mm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (mm)
	CANT Y W	MED	CAN	
minima	40 (6)	40 (6)	40 (6)	H / M
comercial	-	-	-	-

LONGITUD MÁXIMA: 120 mm

### Caracteres más significativos

Organismo sésil con el cuerpo dividido en dos partes: el capítulo o uña, que contiene la mayor parte de los órganos corporales y está protegido por placas calcáreas; y el pedúnculo, que es carnoso y se encuentra protegido por una fuerte piel de color negro.

Capítulo dispuesto en forma de triángulo,

y constituido por una serie de placas de concha situadas próximas entre sí; las tres superiores son mucho más grandes que el resto. La abertura bucal está rodeada de una membrana de color rojo vivo.

Especies con caracteres semejantes:  
*Pollicipes polymerus* (percebe canadiense)

### Nombres Comerciales y Locales

Asturias	percebe
Baleares	peu de cabra
Canarias	patacabra
Cantabria	percebe
Com. Valenciana	pata de cabra
Galicia	mixote, persebe
País Vasco	lanperna, lanperna arrunt

## Descripción General

Las placas son blancas o grises, con la cara externa convexa, y se mantienen unidas por una membrana verde parduzca.

El pedúnculo carnoso se desarrolla por modificación de las antenas, que comienza cuando el juvenil se asienta en la roca. La piel que lo rodea está compuesta por escamas de pequeño tamaño dispuestas simétricamente en filas próximas. En el extremo inferior del pedúnculo se encuentra la glándula del cemento, que segrega una sustancia que le permite fijarse a las rocas.



## Hábitat y comportamiento



Especie estrictamente litoral que forma densos agregados sobre las rocas de la franja intermareal en zonas muy batidas por el oleaje. Forma sobre el sustrato grupos o piñas de hasta 100 individuos.

Las larvas al nacer forman parte del plancton. Posteriormente buscan un sustrato adecuado para fijarse mediante el líquido que produce la glándula del cemento. Emplea la uña como protección de los órganos corporales.

Se alimenta, por filtración, de organismos del plancton y partículas en suspensión.

## Distribución



El área de distribución del percebe europeo abarca todo el intermareal rocoso del océano Atlántico nororiental, desde el sur de la Bretaña francesa hasta el noroeste de África.

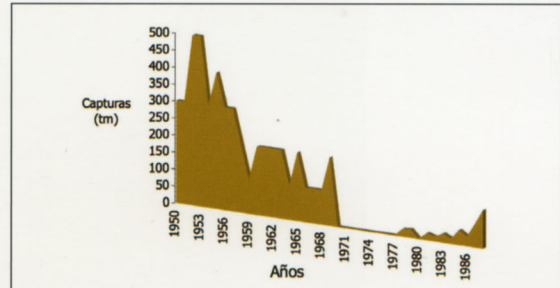
## Reproducción

Especie hermafrodita de fecundación interna.

Cada individuo posee ambos aparatos reproductores y ambos maduran simultáneamente. No existe autofecundación, sino que la fecundación es cruzada: el individuo fecunda el ovario de

otro individuo de la misma piña insertando en su interior un largo filamento que porta los espermatozoides (sacos de espermatozoides). Una vez fecundados, los huevos son incubados en un ovisaco de la cavidad del manto de la hembra hasta el momento de la puesta, que suele ser en verano.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

La pesca se realiza de forma artesanal. Se emplea una raspa o rasqueta para desprenderlos de las rocas, teniendo especial cuidado para no romper la parte musculosa, pues un percebe bien cortado puede permanecer vivo varios días. Esta actividad entraña peligro, ya que para realizarla, los mariscadores se exponen a menudo a zonas muy batidas por el mar.

## Comercialización

Especie muy apreciada por la calidad de la carne del interior del pedúnculo. El percebe es una especie fuertemente explotada en España y Portugal ya que existe una gran demanda y alcanza precios elevados. Esto ha originado la sobreexplotación y el agotamiento de los recursos autóctonos y ha abierto el mercado a otra especie de percebe: *P. polymerus*, que procede de las costas atlánticas de Canadá, es más grande que el de nuestras costas y tiene la membrana de la boca negruzca.

La influencia de las características del agua en la que se encuentran los individuos en la calidad de la carne es muy notable. Por ejemplo, la especie *Pollicipes cornucopiae* es similar a la *P. pollicipes* pero la calidad de la carne es inferior pues habita en aguas de la costa de Marruecos, que no son tan apropiadas para su desarrollo.

Se vende generalmente vivo y, en ocasiones, fresco o congelado. Se comercializa en cuatro categorías: pequeño, mediano, gordo y extra.

