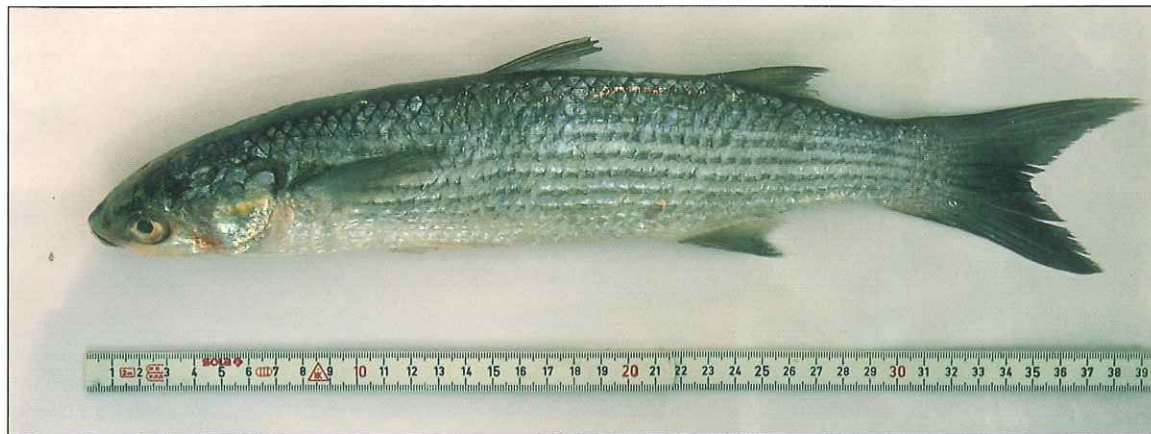


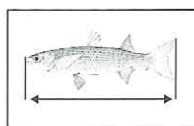
GALUPE

MGA

Liza aurata (Risso, 1810)



Nombres **FAO**: **es** galupe
fr mullet doré
en golden gre y mullet



Talla	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (años)
	CANT Y NW	MED	CAN	
mínima (cm)	-	-	-	-
comercial (g/ud)	-	-	-	-

LONGITUD MÁXIMA: 50 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alargado, cilíndrico y robusto. Cabeza ancha y deprimida entre los ojos, que son grandes y redondos. Boca pequeña, con el labio superior estrecho y el hueso preorbital puntiagudo; no presenta escamas en el hocico por delante de los orificios nasales.

Doa aletas dorsales cortas y bastante separadas; la primera está formada por cuatro espinas, y la segunda por una sola espina y 7 - 9 radios blandos. Aletas pectorales situadas en la mitad superior del cuerpo; son muy largas, llegando casi

al borde frontal de la primera dorsal. Aletas pélvicas situadas en posición subtorácica. Aleta anal compuesta por tres espinas y 8 o 9 radios blandos. Cola potente, ancha y ahorquillada.

Especies con caracteres semejantes:

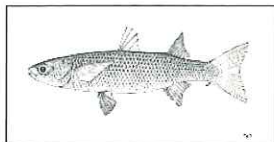
Chelon labrosus (lisa)
Liza ramada (morragute)
Liza saliens (galúa)
Mugil cephalus (múgil)
Oedalechilus laeoe (caluga)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	lisa
Asturias	corrocón, labán
Baleares	galta roig, llisa galta, llisa rotja, llisa vera, llissa, llissa galta rotja
Cantabria	alisa, corcón, labán, lisa, liza, mule
Castilla	albur, cabezudo, lisa dorada, mugil
Cataluña	galta Roig, galta roja, galti Roig, galta-roig, llisa, llisa galiroig, llisa galta-roja, llissara, llissaura, llisera galta-roig
Com. Valenciana	liza, llisa galtroig, llisa galtroij, llissa, mujol
Galicia	corrocón, labán, lisa, mugil, mujol
Murcia	lisa
País Vasco	corcón, dabeta, dabeta korrokoi

Descripción General

Dorso de color gris azulado con los flancos y el vientre plateados. Muestra estrías longitudinales más oscuras a lo largo de las hileras de escamas de los flancos, que desaparecen en el vientre. Las aletas suelen ser oscuras. En el opérculo presenta una mancha dorada bien visible, mientras que no presenta ninguna mancha oscura en el punto de inserción de las pectorales.



Todo el cuerpo está recubierto por grandes y anchas escamas. Carece de línea lateral; sus órganos sensitivos se hallan en los surcos de las escamas.

La boca presenta dientes diminutos, e incluso puede carecer de ellos; el premaxilar es protractil.

Hábitat y comportamiento



Especie nectobentónica que suele nadar, entre aguas o muy cerca de la superficie, próxima a la costa en grupos más o menos numerosos. Especie eurihalina que nunca remonta los ríos, a pesar

de que se puede encontrar en zonas estuáricas. Cuando se halla en el medio marino parece preferir moverse sobre fondos de substrato rocoso, donde es normal verlo ramoneando las rocas.

Se alimenta de organismos bentónicos, de detritus, y en ocasiones, de insectos y plancton.

Distribución



Presente en todo el Mediterráneo, incluido el mar Negro, y desde las costas meridionales de la península escandinava hasta Marruecos, incluidas las islas Azores y Madeira.

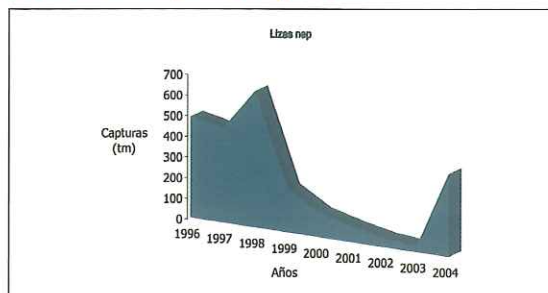
Reproducción

Especie ovípara.

La reproducción tiene lugar en el mar, entre julio y noviembre. Las hembras ponen huevos esféricos y transparentes; tanto éstos como las larvas son pelágicos.

Puede alcanzar una longitud máxima de 50 cm.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se pesca especialmente en zonas estuáricas y desembocaduras de los ríos, mediante trasmallos, cerco o construcciones en barrera que impiden a los peces salir al mar.

Los pescadores deportivos la pescan sobre todo en el interior de los puertos, con caña, línea de flotador y cebando la zona. La variante más deportiva es la pesca a mosca. También se capturan al lanzado desde playa y algunos pescadores poco deportivos, las pescan al robo. Son un blanco fácil para los cazadores submarinos.

Comercialización

En la actualidad su carne es poco apreciada en España, excepto en algunas localidades. Por esa razón se trata de una especie poco frecuente en los mercados y que alcanza bajos precios. Las huevas se pueden comercializar como sucedáneo de caviar. También se consumen secas en el sur de España, donde son muy apreciadas.

Se desembarca principalmente fresco y entero, aunque en ocasiones también se desembarca congelado.

