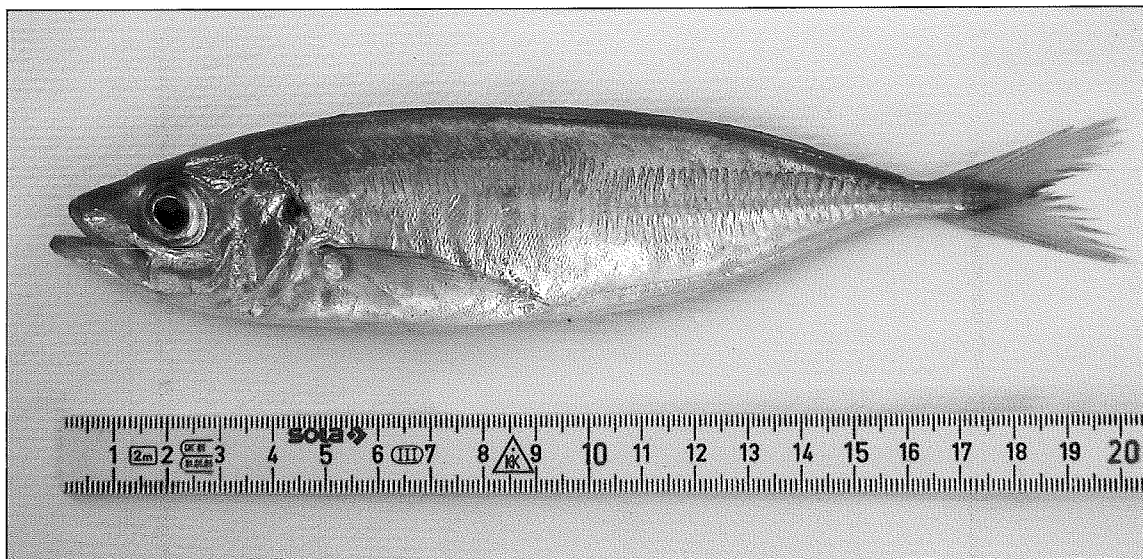


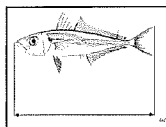
JUREL

HOM

Trachurus trachurus (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** jurel
fr chinchard d'Europe
en atlantic horse mackerel



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima (cm)	15 (7)	12 (7)	12 (7)	16-25	
comercial (g/ud)	20	20	20		

TAC

LONGITUD MÁXIMA: 70 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alargado, fusiforme y comprimido. Presenta una talla media de 30 cm. Cabeza relativamente grande. Ojos de gran tamaño con un párpado adiposo bien desarrollado. Boca oblicua y grande, que llega a alcanzar la parte media del ojo y está armada por una hilera de dientes pequeños en ambas maxilas.

Línea lateral en forma de "S"; sus escamas están transformadas en escudetes óseos en toda la longitud de la línea lateral. Posee una línea lateral accesoria larga que se extiende bajo la segunda aleta dorsal.

Posee dos aletas dorsales. La primera, triangular y más alta, está formada por 1 radio duro corto seguido de 8 radios blandos. La segunda contiene un solo radio duro seguido de 29-33 blandos. Las aletas pectorales son largas. Las pélvicas están formadas por 1 solo radio duro y 5 blandos. La primera aleta anal tiene 2 radios duros, de pequeño tamaño, y la segunda un único radio duro seguido de 24 a 29 radios blandos. La segunda aleta anal tiene una forma similar a la segunda dorsal, aunque es un poco más corta; ambas aletas acaban a la misma altura, justo delante del pedúnculo caudal. Aleta caudal ahorquillada. Pedúnculo caudal fino en relación con el cuerpo.

Especies con caracteres semejantes
Caranx rhonchus (jurel real)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	jurel blanco, xurel
Asturias	chicharro, chicharro blanco, chicharro negro, chícharru
Baleares	sorel, sorell, sorell morat, surell
Canarias	chicharro
Cantabria	chicharro, chicharro negro, chincho (juveniles), escopetero (adultos), jurel negro
Cataluña	sorell, sorell morat, surell, surelló, xixarreta, xixarro
Com. Valenciana	sorel, sorell, sorell morat
Galicia	chicharro, chillarro, chincho, escribano, gallega, jurela, juvel, xurel, xurelo, xurillo
País Vasco	chicharri, chicharro, chicharro negro, chicharrua, titxarrua, txitxarro, txitxarro arrunta, txitxarro balaza

Descripción General

Coloración de la parte superior del cuerpo y la cabeza es gris o verde azulada y los flancos y el vientre más claros, con reflejos plateados. Sobre el margen superior del opérculo, por encima de la inserción de la aleta pectoral, hay una pequeña mancha negra.

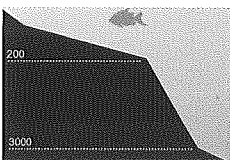


Todo el cuerpo está recubierto con escamas, que son pequeñas y cicloideas, excepto una pequeña superficie por detrás de las aletas pectorales.

La línea lateral está revestida por 64-76 grandes escamas óseas en forma de escudo, alargadas dorsoventralmente y con el borde posterior puntiagudo, que constituyen una quilla cerca de la cola. La línea lateral accesoria se prolonga desde la parte anterior de la primera aleta dorsal hasta los radios 23-31 de la segunda aleta dorsal.

Preopérculo con el borde liso.

Hábitat y comportamiento



Especie de hábitos bentopelágicos. Se encuentra normalmente a una profundidad de 100 a 200 m, aunque ocasionalmente puede encontrarse hasta a 500 m de profundidad.

La merluza es gregaria y forma bancos muy numerosos, a veces mixtos con otras especies como la sardina (*Sardina pilchardus*) y la anchoa (*Engraulis encrasicolus*).

Los juveniles suelen observarse nadando en grupos bajo la umbrela de las medusas, donde encuentran protección entre sus tentáculos urticantes a la vez que aprovechan los restos de las presas ingeridas por las medusas o incluso los filamentos y las gónadas de éstas últimas.

Realiza migraciones verticales: durante el día permanece próxima al fondo y por la noche se acerca a la superficie para alimentarse. También realiza migraciones para reproducirse acercándose a la costa en verano.

Se alimenta básicamente de otros peces, de cefalópodos y de zooplancton diverso y de cierta talla (crustáceos misidáceos, eufausiáceos...).

Distribución



El jurel se encuentra en el Atlántico oriental, desde Islandia hasta Senegal, en el Mediterráneo y el mar Negro. También está presente en el Atlántico occidental, el océano Índico y el Pacífico.

Reproducción

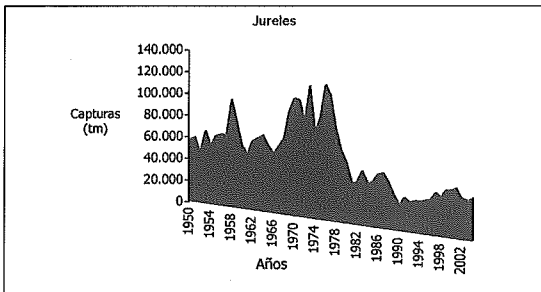
El jurel tiene sexos separados y adquiere la madurez sexual a los 2-4 años dependiendo de la latitud. Los machos maduran a una longitud ligeramente menor que las hembras.

Se reproduce durante la mayor parte del año (8 meses). La freza suele ocurrir desde noviembre (si la temperatura del agua es superior a 10°C) hasta finales de verano, siendo primavera la época de máxima fecundidad. Cada hembra puede desovar entre 5 y 16 veces durante la temporada de reproducción y producir, según la talla, desde unos pocos miles hasta 870.000 huevos. A los pocos días (2-5) los huevos eclosionan dando lugar a larvas de 5 mm.

Los huevos y las larvas son pelágicos. Los juveniles se agregan entre los tentáculos de las medusas.

Mediante la lectura de los anillos de crecimiento de los otolitos se ha llegado a determinar que los jureles pueden vivir hasta los 40 años, lo que parece difícil de asumir y que puede ser debido, en parte, a la particular dificultad que ofrece la correcta lectura de los otolitos de esta especie. Llegan a alcanzar los 70 cm de longitud y los 2 kg de peso.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se captura con artes de cerco, trasmallo y arrastre. Se pesca en grandes cantidades y suele ser junto a otras especies de la familia de los clupeidos.

Las capturas se producen entre los meses de junio y octubre.

Comercialización

Especie muy habitual en los mercados españoles, si bien las formas de preparación y los tamaños más comunes de venta difieren de unas zonas geográficas a otras. Por las características de su carne está incluido dentro de los pescados azules.

Se pesca en grandes cantidades y se comercializa junto con otras especies de las familias *Trachurus* y *Caranx*. La forma más habitual de comercialización es entero y fresco, aunque también se comercializa seco, después de secado al aire. Parte de la captura es utilizada como cebo para otras pesquerías o procesada para piensos. Cuando son pequeños, la industria de transformación los utiliza en conservas.

Se desembarca principalmente fresco, entero o sin cabeza; también entero y sin cabeza congelado y como pasta de pescado.

