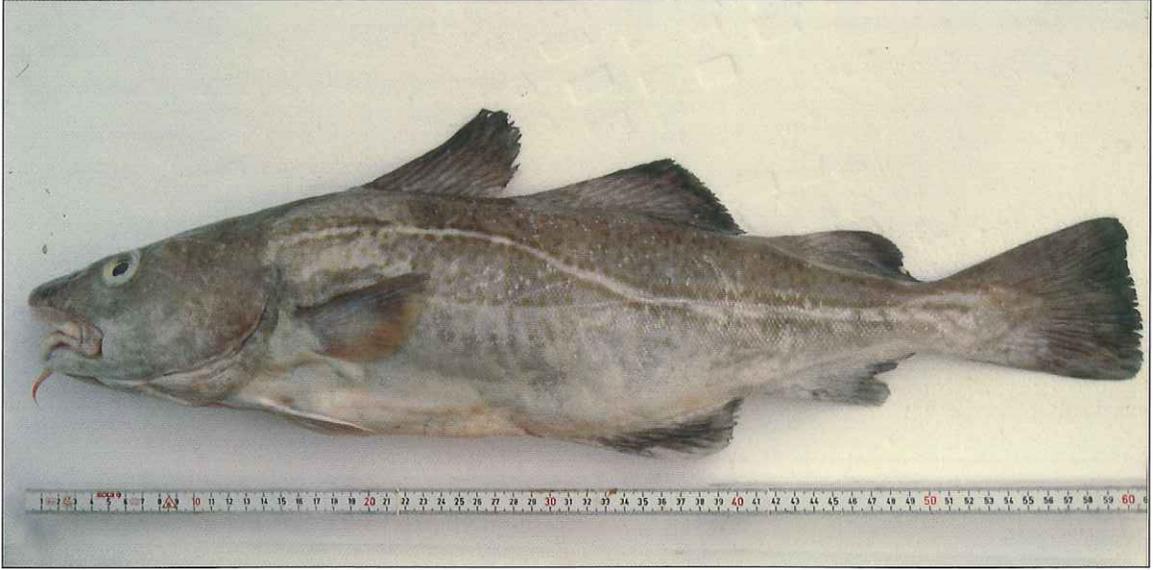


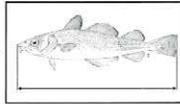
BACALAO

COD

Gadus morhua Linnaeus, 1758



Nombres **FAO**: **es** bacalao del Atlántico
fr morue de l'Atlantique
en atlantic cod



| Talla | Caladeros | | | Talla de Maduración Sexual (cm) | |
|------------------|----------------|-----|-----|---------------------------------|---|
| | CANT Y NW | MED | CAN | M | H |
| mínima (cm) | 35 (2), (7) | - | - | 50 | |
| comercial (g/ud) | 300 | - | - | | |

UICN: VU

LONGITUD MÁXIMA: 200 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo robusto y alargado. Zona cefálica gruesa, que va decreciendo hacia la zona caudal. La longitud normal es 50-80 cm. Cabeza relativamente estrecha, con un barbillón característico en la mandíbula inferior. Los ojos son grandes y la distancia entre ellos es aproximadamente un cuarto de la longitud total de la cabeza. La distancia entre la boca y el inicio de la primera dorsal es menor de un tercio de la longitud total.

Presenta tres aletas dorsales redondeadas y dos aletas anales bien separadas en-

tre sí. La primera aleta anal comienza por debajo de la inserción de la segunda dorsal, y es menor que la mitad de la distancia entre el morro y el ano. Las aletas pectorales son cortas y no alcanzan el origen de la primera aleta anal. Las aletas pélvicas tienen un filamento alargado. Aleta caudal con borde recto.

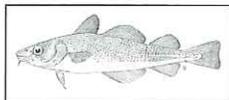
Especies con caracteres semejantes
Gadus ogac (bacalao de Groenlandia)
Gadus macrocephalus (bacalao del Pacífico)
Pollachius virens (carbonero)
Pollachius pollachius (abadejo)

Nombres Comerciales y Locales

| | |
|-----------------|--|
| Baleares | bacallá |
| Cataluña | abadejo, bacallá, bacallà |
| Com. Valenciana | bacallá |
| Galicia | bacallao, bacallau |
| Murcia | bacallá |
| País Vasco | bakailao, bakailaoa, bakallo, bakallua |

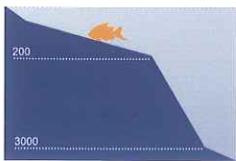
Descripción General

Así, el dorso puede ser marrón, verdoso o gris, generalmente moteado. El vientre es de color blanquizco. Los ejemplares jóvenes suelen presentar más manchas sobre dorso, cabeza y flancos, así como un entramado en forma de red de color pardo o rojizo. Cuerpo tapizado por escamas cicloideas. Línea lateral continua, al menos hasta la mitad de la tercera aleta dorsal; curvada sobre las pectorales.



La mandíbula superior es algo prominente. El diámetro del ojo es menor que la longitud del hocico. El barbillón tiene una misión sensorial, asociada a la detección de presas potenciales.

Hábitat y comportamiento



Especie de hábitos generalmente bentónicos, aunque puede encontrarse lejos del fondo para alimentarse o reproducirse, según sean las condiciones oceanográficas.

Habita entre 0- 1.000 m, aunque es

más común encontrarlo entre 150-200 m. Los ejemplares de mayor talla suelen encontrarse en aguas profundas más frías, mientras que los juveniles sólo se encuentran a poca profundidad. Además tolera un amplio rango de salinidad.

Es una especie gregaria que forma grandes y compactos cardúmenes por el día pero que se dispersa en la columna de agua durante la noche. Realiza grandes migraciones (hasta 1.000 km) para alimentarse y para reproducirse. Durante el verano los individuos jóvenes migran en busca de alimento a aguas más superficiales y vuelven a zonas más profundas en invierno.

Especie omnívora que se alimenta durante el atardecer y primeras horas de la noche; los juveniles suelen comer durante todo el día. Suele consumir presas bentónicas. Los juveniles se alimentan de pequeños crustáceos e invertebrados, pero la proporción en la dieta de grandes crustáceos y peces va aumentando con el crecimiento. En los ejemplares adultos existe canibalismo sobre los ejemplares de menor talla.

Distribución



Se distribuye en el Atlántico norte y aguas adyacentes. En el Atlántico occidental se encuentra desde cabo Hatteras, en las costas de California, hasta Groenlandia. En el Atlántico

oriental existe desde el norte del golfo de Vizcaya hasta Groenlandia, Spitzbergen y Novaya Zemlya, mar Báltico y mar Blanco.

Reproducción

Los sexos están separados, aunque se ha observado algún caso de hermafroditismo, y la fecundación es externa. La proporción de machos es algo inferior a la de hembras. La primera madurez sexual se alcanza hacia los 5 años de edad, con una talla en torno a los 50 cm, dependiendo del área.

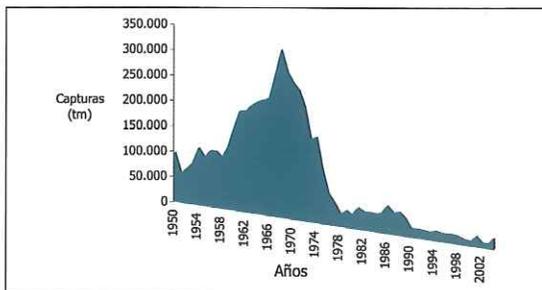
La época de freza varía entre las subpoblaciones y principales

zonas de puesta del Atlántico norte. Entre febrero y abril en la costa noruega; entre diciembre y mayo en el mar del Norte; o entre abril y junio en Terranova.

Normalmente desova una vez al año, cerca del fondo, aunque puede alejarse cuando la temperatura y la concentración de oxígeno no son favorables; se requiere una temperatura de 0-12°C para la puesta. Aprovechan las corrientes marinas para dispersar la puesta. La fecundidad es muy elevada, con una producción media de un millón de huevos por hembra y un máximo de 9 millones en hembras de más de 30 kg. Los huevos y las larvas son pelágicos. Tras algo más de dos meses las larvas se convierten en juveniles, que se establecen en el fondo en aguas muy próximas a la costa. El aumento de la temperatura superficial en el Atlántico norte debido a calentamiento global ha alterado la composición del plancton del que se alimentan los juveniles de bacalao, lo que contribuye a la drástica reducción de su supervivencia.

El crecimiento es rápido; algo más rápido en las hembras. Pueden vivir hasta los 25 años y pesar más de 95 kg. En general, los ejemplares de latitudes más altas crecen más lentamente que los ejemplares más meridionales.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

Se captura principalmente con arrastre de fondo, aunque también se pesca con arrastre pelágico, palangre y enmalle. En algunas zonas se usan también artes de cerco.

Comercialización

Pescado blanco con la carne magra, delicada y consistente. Muy apreciado.

Se presenta en los mercados principalmente refrigerado, congelado, salado o ahumado. Se adquiere entero, en lomos, troceado, etc. Los huevos y el hígado también tienen valor comercial. Por otro lado, del bacalao se obtienen derivados como harina y aceite de hígado.

Se desembarca principalmente congelado, eviscerado y en filetes, y salado.

