

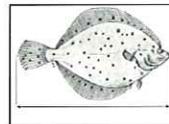
# FLETÁN NEGRO

## GHL

*Reinhardtius hippoglossus* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: es fletán negro  
fr flétan noir  
en Greenland halibut



Talla (cm)	Caladeros			Edad de Maduración Sexual (años)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	4-5	9-10
comercial	-	-	-		

TAC

LONGITUD MÁXIMA: M: 80 cm; H: 120 cm

### Caracteres más significativos:

El cuerpo es plano y con una morfología muy robusta, con forma ligeramente romboidal. Ambos ojos se encuentran en el flanco derecho. Es una especie de gran tamaño, cuya longitud más común oscila alrededor de los 80 y los 100 cm de longitud; las hembras alcanzan mayores tallas que los machos.

La cabeza es pequeña y el morro es aguzado. La boca es súpera y grande y sobrepasa el borde anterior del ojo.

El preopérculo es visible y la línea lateral es prácticamente rectilínea desde la cabeza hasta la aleta caudal.

El inicio de la dorsal se sitúa por detrás del borde posterior del ojo superior, y consta de 83-108 radios blandos que llegan hasta el pedúnculo caudal. La aleta anal comienza a la altura de la mitad de la pectoral, está compuesta por 62-79 radios blandos y llega también hasta el

pedúnculo caudal. Los radios centrales de la dorsal y la anal son más largos que el resto, lo que le da al cuerpo su forma romboidal. Las aletas pectoral y ventral de la cara ocular son de pequeño tamaño, pero de mayor tamaño que las de la cara ciega. El pedúnculo caudal es grueso y está bien desarrollado. La aleta caudal es amplia, con el borde posterior convexo. El ano se sitúa en el lado ciego.

#### Especies con caracteres semejantes:

*Hippoglossus stenolepis* (fletán de Pacífico)  
*Hippoglossus hippoglossus* (fletán)

Nombres Comerciales y Locales	
Baleares	halibut negro

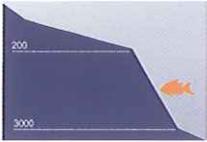
## Descripción General

El color de la cara ocular oscila entre pardo grisáceo o verdoso. El lado ciego es ligeramente más claro que la superficie ocular.

Todo el cuerpo está cubierto de escamas cicloideas. Ninguna de las aletas presenta radios espinosos, sino que todas están formadas por radios blandos. La línea lateral está presente en ambos lados del cuerpo y presenta unas 110 escamas.

El ojo superior se sitúa ligeramente más retrasado que el inferior. Las mandíbulas se caracterizan porque tienen gran tamaño; la mandíbula inferior destaca porque es prominente y posee dientes fuertes, igual de desarrollados en ambas mandíbulas.

## Hábitat y comportamiento



Especie demersal que vive sobre el fondo a profundidades comprendidas entre 600 y 2.000 m, siendo especialmente abundante entre los 500 y 1.000 m.

Se encuentra siempre en aguas muy frías, y se caracteriza porque suele encontrarse nadando sobre el fondo, en lugar de apoyado sobre el sustrato como hacen otras especies similares.

Tiene la capacidad de migrar distancias largas.

Es un depredador activo que se alimenta de peces, crustáceos y moluscos cefalópodos.

## Distribución



Se encuentra en el océano Ártico, en el Pacífico norte, en zonas como el mar de Japón, el mar de Bering y la costa que va desde la parte occidental de América del Norte hasta México, y

en el Atlántico este, desde Inglaterra y el norte de Noruega hasta Islandia y el norte de Groenlandia.

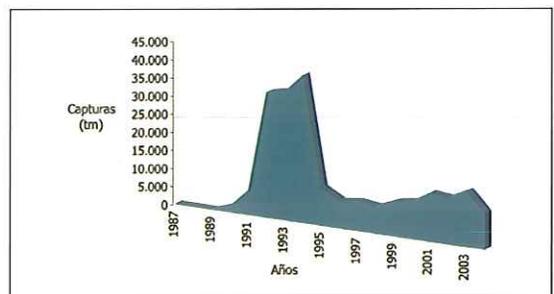
## Reproducción

Especie dioica de fecundación externa.

La puesta tiene lugar en aguas abiertas entre los meses de noviembre y enero, y tras ésta los huevos no reciben ningún cuidado parental. Cada hembra pone entre 700 y 1.500 huevos pelágicos. Tras la eclosión de éstos, nacen unas larvas pelágicas que se caracterizan porque inicialmente son iguales que las de cualquier otro pez, con un ojo a cada lado. La metamorfosis de estas larvas se completa cuando miden 6-8,5 cm, lo que da lugar a que el ojo izquierdo migre al lado derecho. Cuando esto ocurre la larva continúa formando parte del plancton unos días más, tras los que desciende al fondo y comienza la vida bentónica.

Los juveniles viven en lugares cercanos a la superficie, inhabitados por otros peces planos.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Se captura principalmente con palangre, aunque se utilizan también arrastreros de fondo y redes fijas.

## Comercialización

Se consume fresco, congelado y salado, generalmente entero o en rodajas. La carne es blanca y de gran calidad.

Se desembarca principalmente congelado, entero o descabezado, viscerado o en filetes

