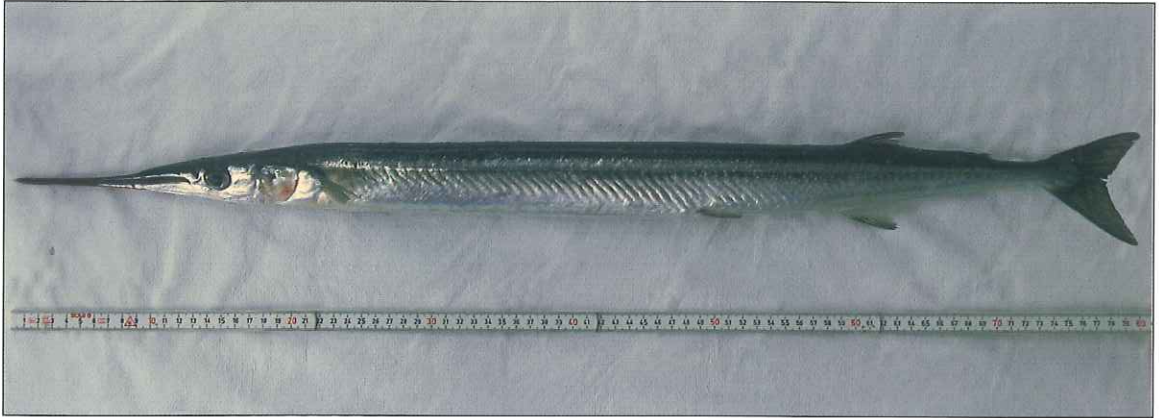
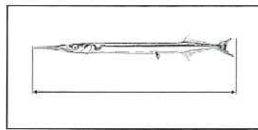


AGUJA GAR

Belone belone (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** aguja
fr orphie
en garfish



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	25 (7)	25 (7)	25 (7)		
comercial	-	-	-	45	

LONGITUD MÁXIMA: 93 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo muy alargado, estrecho y un poco comprimido. El tamaño común se encuentra entre los 30 y 60 cm.

Ojos redondos relativamente grandes. Las mandíbulas inferior y superior son alargadas y acaban en punta; su longitud es casi el doble que la de la cabeza y están armadas por afilados dientes.

Las aletas dorsal y anal están situadas al final del cuerpo y carecen de espinas; son simétricas la una de la otra, aunque la anal tiene mayor número de radios blandos. Las aletas pélvicas tienen una posición muy atrasada y son de pequeño tamaño. La aleta caudal es estrecha y ahorquillada.

Especies con caracteres semejantes

Belone svetovidovi (agujilla)

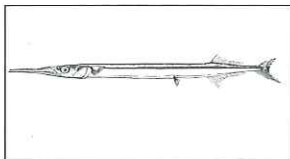
Tylosurus acus (agujón)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	abujeta, agujeta
Asturias	aguya, alpabarda, auja, corsito, chinfano, chinfano, gruya, pínfano, saltón
Baleares	agúa, agüe, agulla, guya, guye
Cantabria	alpabarda, corsito, saltón
Cataluña	agúa, agüia, agulla, agulla prima
Com. Valenciana	agulla, ahulla
Galicia	agulla, ajulla, alpabarda, corcito, cosito, chandarme, chasco, chepa, saltón
Murcia	agulla, ahulla
País Vasco	akula, akule-birigardo, orratz

Descripción General

La coloración del dorso es verde o azul oscura y la de los flancos plateada. El vientre tiene un tono amarillento.

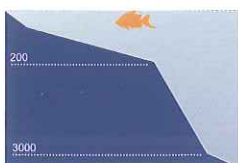


La línea lateral está situada en la región ventral y presenta una extensión hacia el origen de la aleta pectoral. Esqueleto de color azulado.

Los ojos de esta especie tienen las córneas amarillentas. La mandíbula inferior es ligeramente más larga que la superior, especialmente en los juveniles. Están dotadas de afilados dientes espaciados entre sí.

Los juveniles carecen de horquilla caudal.

Hábitat y comportamiento



Especie pelágica que vive cerca de la superficie del mar en pequeños bancos, a profundidades de unos 100 m. Es un ágil nadador en aguas abiertas.

Presenta un patrón migratorio semejante al de *Scomber scombrus* (caballa). Durante el verano, y tras la freza, se acerca a la costa y permanece en esta zona hasta principios del otoño.

Son característicos sus saltos fuera del agua cuando se siente amenazado.

Voraz depredador, se alimenta de pequeños peces (clupeidos fundamentalmente) y de pequeños calamares, a los que captura lateralmente con sus largas mandíbulas.

Distribución



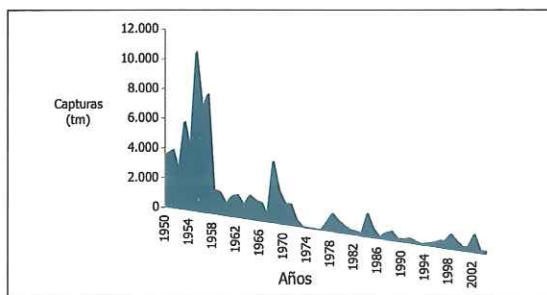
Se localiza en el Atlántico oriental. Se diferencian 4 subespecies: *B.b.belone* en el Atlántico noreste; *B.b.euxini* en el mar Negro y mar de Azov; *B.b.acus* en el Mediterráneo, Canarias, Azores y Madeira hasta Cabo Verde; y *B.b.gracilis* entre Francia y Canarias, incluido el Mediterráneo.

Reproducción

Alcanzan la madurez sexual a los 2 años aproximadamente. Se reproduce desde finales de febrero hasta mayo en el Mediterráneo. Este periodo se alarga hasta finales de junio en el Atlántico.

Especie ovípara. Los huevos son bentónicos, miden 3 mm de diámetro y se fijan a vegetales u objetos flotantes gracias a unos filamentos (60-80 de hasta 18 mm de longitud). Tras la eclosión, las larvas miden 9 mm y son epipelágicas. Como forma de adaptación a la vida cerca de la superficie están pigmentadas, tienen color azul intenso y tienen las mandíbulas cortas. A medida que avanza el desarrollo empieza el progresivo incremento de la mandíbula y comienzan ya a presentar la forma típica de adulto.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

No es objeto de pesca dirigida, pero se captura como acompañante de otras especies con artes de cerco, palangre y curricán. Se captura desde finales de verano hasta finales de año, aunque existe un máximo de capturas en el mes de agosto y otro en octubre.

Comercialización

Carne bastante seca, de escasa calidad.

Se comercializa en fresco y entera en zonas de litoral. También se destina a salazón, que elaboran factorías del norte de España. Se desembarca fresco y entero.

