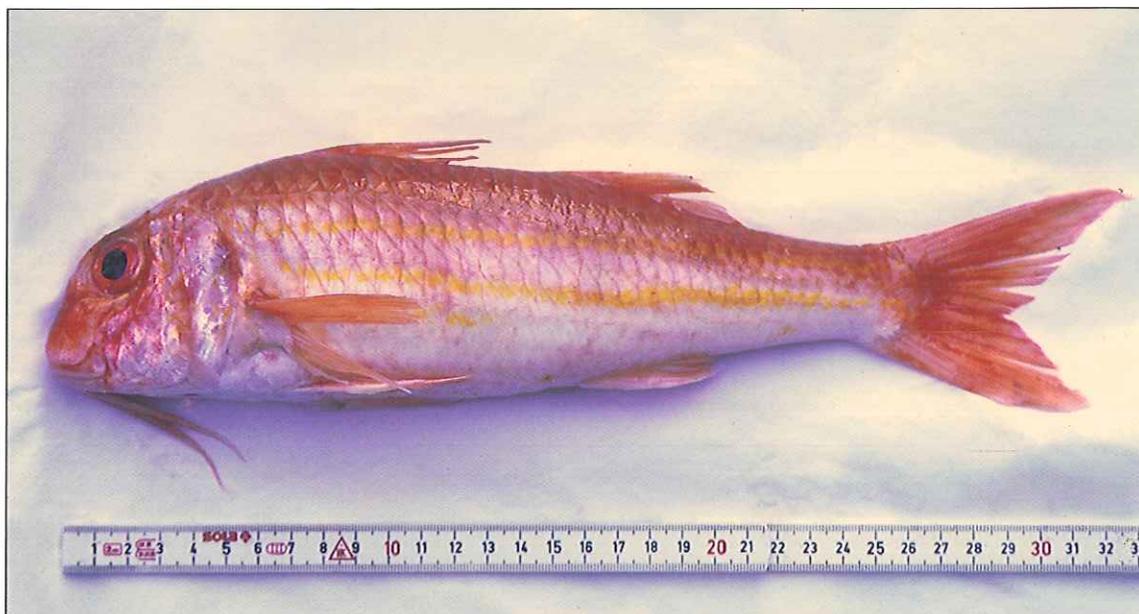


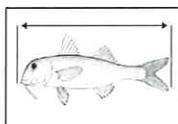
SALMONETE DE FANGO

MUT

Mullus barbatus (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** salmonete de fango
fr rouget de vase
en red mullet



Talla	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima (cm)	-	11 (1),(7)	15 (7)	10-12	
comercial (g/ud)	40	18	40		

LONGITUD MÁXIMA: 30 cm

Caracteres más significativos

Cuerpo alargado y comprimido lateralmente, con el perfil frontal casi vertical y el perfil inferior característicamente plano. El tamaño más frecuente oscila entre los 10 y los 20 cm.

El salmonete de fango no tiene pigmentación en la primera aleta dorsal y no posee franjas longitudinales en los flancos.

La cabeza es corta y en las mejillas, justo debajo de los ojos, presenta tres escamas grandes, la primera de menor tamaño que las otras dos.

La boca, que es pequeña y protractil, se sitúa en la parte baja de la cabeza. Los maxilares alcanzan la altura del borde posterior de los ojos. Carece de dientes en la mandíbula superior. Presenta un par de barbillones bajo el mentón cuya longitud es igual o inferior a la de las aletas pectorales.

Posee dos aletas dorsales aisladas y muy distanciadas entre sí; la primera es más bien corta y está formada por 7 u 8 espinas, y la segunda por una sola espina y 7 u 8 radios blandos. Las aletas ventrales son bastante grandes. La aleta anal, que se sitúa opuesta a la segunda dorsal, está formada por dos espinas y 6 o 7 radios blandos. Las pectorales tienen una longitud similar a la distancia que separa su base del maxilar. Las aletas ventrales se sitúan en posición torácica, y son ligeramente más cortas que las pectorales. La aleta caudal es ahorquillada.

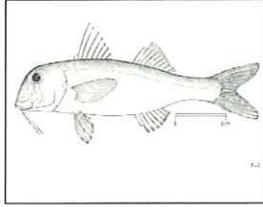
Especies con caracteres semejantes
Mullus surmuletus (salmonete de roca)

Nombres Comerciales y Locales

Baleares	moll de fang, moll blanc
Canarias	salmón
Cataluña	roger de fang, mollet, rogeró
Com. Valenciana	moll de fang, salmonete blanco
Galicia	salmonete de lama

Descripción General

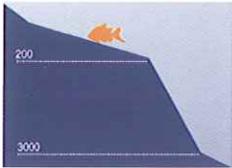
La librea del salmone de fango es rojiza en el dorso y los flancos y el vientre son de un rosa nacarino. No presenta pintas ni bandas ni en el cuerpo ni en las aletas a diferencia de *M. surmuletus*.



El cuerpo está cubierto por escamas grandes y caducas, bien visibles gracias al color marrón de su borde posterior. La línea lateral está bien marcada y cubierta por 31-35 escamas.

Los barbillones son muy largos, móviles y articulados en la base y están recubiertos de poros sensoriales que el pez utiliza para la búsqueda de alimento. La mandíbula superior carece de dientes, mientras que sobre la mandíbula inferior y sobre el vómer y los palatinos se disponen dientes de diminuto tamaño. El opérculo no presenta espinas.

Hábitat y comportamiento



Especie demersal que habita sobre fondos blandos de la plataforma continental, entre 100 y 300 m de profundidad. Los juveniles pueden hallarse a mucha menos profundidad y coexistir con sus parientes de roca (*M. surmuletus*).

Presenta hábitos gregarios, formando grandes cardúmenes.

Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos, principalmente de poliquetos y crustáceos, a los que localiza mediante sus barbillones.

Distribución



La distribución geográfica del salmone de fango va de las islas Británicas hasta Senegal, las islas Canarias y las Azores. Presente en el Mediterráneo y el mar Negro, en donde existe la subespecie *M. barbatus ponticus*.

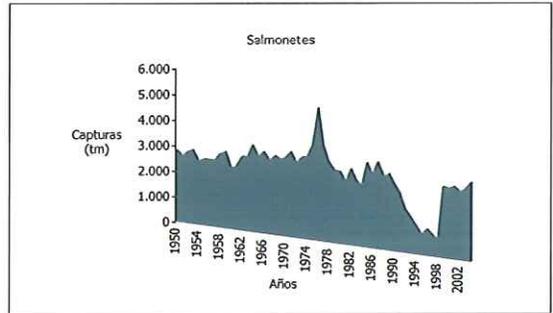
Reproducción

En el Mediterráneo la reproducción tiene lugar en junio y julio. En el Atlántico ocurre entre abril y agosto, en función de la latitud.

Los machos alcanzan la madurez sexual al primer año de edad, y las hembras a los dos años.

Los huevos son depositados sobre fondos de arena o fango a una profundidad de 10-50 m. Tanto éstos como las larvas son pelágicos. Los juveniles adquieren la librea bentónica al alcanzar un tamaño aproximado de 4,5 cm.

Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

Artes de Pesca

El salmone de fango es capturado mayoritariamente al arrastre. También con nasas y trasmallos.

Entre los meses de septiembre y diciembre tiene lugar un máximo de captura, lo que da lugar a que su presencia en los mercados sea también mayor.

Comercialización

Se desembarca y vende fresco, y en menor medida, congelado. Su carne es delicada y apreciada, aunque menos apreciada que el salmone de roca. Se consume principalmente frito.

