



#### Principales áreas de distribución

- **ATLÁNTICO:** desde Sudáfrica hasta Escandinavia.
- **CANTÁBRICO.**
- **MEDITERRÁNEO.**
- **PÁCIFICO AUSTRAL:** EEUU y México. Sudamérica, Nueva Zelanda, etc.
- **EL CABO:** Sudáfrica, Namibia, etc.

## MERLUZA O PESCADILLA\*

### ► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Merluccius merluccius*, de la familia de los gádidos.

\* El peso o tallaje es el factor diferencial en cuanto a clasificación.

*Otras denominaciones comunes*

**España:** Pescada o carioica (Galicia), lluç (Cataluña, C. Valenciana e Islas Baleares), legatza (País Vasco), pescá o pescada (Andalucía), merluza, pijota, pescadilla, etc., son denominaciones de otras zonas.

#### Otros idiomas y países:

Merlu d' Europe (francés).  
Hake (inglés).  
Seehecht (alemán).  
Nasello (Italiano).  
Marmota (portugués).

### ► ASPECTOS GENERALES

Carne muy apreciada, una de las especies con más peso en comercialización y consumo en nuestro país, muy por encima de la media del resto del mundo. Actualmente, según un estudio realizado por el FROM, el 94% de los hogares declara comprar este pescado. Producto con una demanda muy superior a la producción nacional y, por lo tanto, con un alto índice de importaciones para abastecer el mercado entre las que se encuentran como más dominantes la del Cabo (Sudáfrica y Namibia), o la de tipo austral (Sudamérica y Nueva Zelan-

da). Las mejoras y agilidad del transporte (avión) aseguran una buena calidad, presentación y frescura del producto.

### ► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Aunque dependiendo de las zonas de procedencia puede llegar a presentar algunos rasgos morfológicos de aspecto diferencial, en general presenta una apariencia un tanto cilíndrica con un cuerpo fino, alargado y esbelto, cabeza grande, plana en su parte superior, y maxilar hasta la vertical del centro del ojo. La mandíbula inferior es algo más pronunciada que la superior y su boca grande, sin barbilla en el mentón, está provista de numerosos y fuertes dientes en forma de gancho. Dos aletas dorsales, la primera corta y triangular y la se-

gunda de forma ensanchada, o prominentemente, y alargada hasta la cola. En cuanto a la anal, es larga y estrecha y la caudal, o cola, horquillada, además posee dos aletas pectorales (largas y estrechas) y dos pelvianas delante de los pectorales. La europea (*Merluccius merluccius*) se caracteriza por su piel de coloración gris azulado o metálico en el dorso, más claro sobre los costados o flancos y blanco plateado en el vientre, mientras que en las de otras latitudes (sobre todo Sudamérica y Nueva Zelanda) (*australis*) las irisaciones de los lomos son en pardos o en marrones y las escamas de mayor tamaño. Fresca o congelada sin cabeza. La procedente de Argentina (*hubbsi*), normalmente para procesado y congelado, tiene una tonalidad algo más dorada y la cabeza más pequeña. Finalmente, las proce-





### ¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

¿Qué rasgos diferenciales hay entre merluza y pescadilla? Morfológicamente es la misma especie, siendo los aspectos de tallas y pesos los que determinan su clasificación. Por lo general, hasta pesos de 1/1,5 kg se considera pescadilla (s/pesos, popular, carioca, etc.) y, por encima, merluza hasta unos 7-8 kg, si bien se han dado ejemplares de hasta unos 15 kg.

<b>Pescadilla (0,5-1,5 kg)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrastre y pincho, en pesos de +1 kg, la más comercializada, procede en un 30% de Gran Sol y el resto de la costa cantábrica. En tallas inferiores se la conoce comercialmente como “fina”, pequeña hasta 0,5 kg y “gorda” con más de 0,5 kg. La denominada “popular” oscila entre los 0,2/0,8 kg, y normalmente entra por Cádiz. La “tripa”, en torno a los 300 g y la “carioca” que pesa aproximadamente 1 kg.</li> </ul>
<b>Pescadilla pijota (hasta 200 g)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Viene del Mediterráneo y se la conoce popularmente como “pijota”.</li> </ul>
<b>Merluza (1,5-2,5 kg)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ En general, especial para comercializar por piezas y al corte.</li> </ul>
<b>Merluza (2,5-5 kg)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrastre y pincho, apreciada para vender al corte en las pescaderías. Más demandada por la hostelería a partir de los 2 kg.</li> </ul>
<b>Merluza (+5 kg y hasta unos 7-8 kg aprox.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrastre y pincho, por su tallaje es específica para “corte” en pescaderías.</li> </ul>

Las kokotxas se pueden extraer de todos los tamaños de merluzas, aunque las más apreciadas son las pequeñas.



La merluza por antonomasia, **la europea**, se presenta en el mercado fresca y entera como forma más habitual de comercialización. De esta especie procede la variedad de “pincho”. La del Cabo y la austral ofrecen las variantes de fresco y congelado, con o sin cabeza. Otros procesados frecuentes, en congelado, son lomos, filetes y rodajas, con o sin piel. Palitos, lomos, centros, porciones, crocantis, rebozados, etc., además de una amplia gama de preparados y precocinados, son otras elaboraciones.

### Otras particularidades

**Merluza argentina** (*Merluccius hubbsi*): en Argentina se obtienen cantidades relevantes por la flota de altura. La talla máxima para hembras es de unos 95 cm y de 60 cm para machos. Los adultos más frecuentes en las capturas miden entre los 35 y 70 cm, pero el 80% está comprendido entre 25 y 40 cm, con 2 a 4 años de edad. Los valores medios de talla pueden aumentar con la latitud y la profundidad.

**Merluza del Cabo** (*Merluccius capensis*) o merluza sudafricana: se captura en Sudáfrica y en la zona meridional de África. Europa y EEUU son sus mercados principales. Técnicamente, la merluza del Cabo se refiere a dos especies de merluza: *Merluccius capensis* y *Merluccius paradoxus*. Sus características son prácticamente idénticas y sin ninguna distinción en el mercado entre ellas. La merluza del Cabo se captura sólo sobre el lado atlántico de Sudáfrica. La merluza de Sudáfrica es la más resistente al “anisakis”, por lo que es muy demandada por la hostelería; sin embargo, su carne es más blanda, con menos textura y precio inferior.

En las costas del Senegal se captura esta especie conocida como **merluza del Senegal** (*Merluccius senegalensis*).

En costas del Atlántico americano se captura la especie conocida como merluza plateada, merluza americana o **merluza Boston** (*Merluccius bilinearis*).

**Merluza austral** (*Merluccius australis*) habita en aguas de Nueva Zelanda y en el Cono Sur americano. La talla máxima observada corresponde a las hembras, 120 cm. Los machos alcanzan los 105 cm. Es una especie relativamente longeva, se ha determinado hasta 24 años de edad en hembras y 20 años en machos. Gran importancia económica en la que se captura intensamente desde el norte de Perú hasta el sur de Chile (*Merluccius gayi*), con mayor disponibilidad en los períodos de enero-abril, y entre agosto y noviembre.

**Merluza del Pacífico** (*Merluccius productus*): en las costas del Pacífico norte, desde el Mar de Bering a Bahía Magdalena en el sur de Baja California, México y el Golfo de California. Cuerpo alargado, aleta caudal casi cuadrada, las aletas dorsal y anal con incisiones, cuerpo generalmente liso y plateado, color gris tirando a café o marrón oscuro, pueden llegar a medir hasta unos 90-95 cm. Crecimiento relativamente rápido, especialmente durante los primeros años, viven más de 15 años.



**Calendario de comercialización.**

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Merluza fresca	Pescadilla fresca	Merluza congelada	Pescadilla congelada
Enero	40	40	15	5
Febrero	40	40	15	5
Marzo	40	40	15	5
Abril	40	40	15	5
Mayo	40	40	15	5
Junio	40	40	15	5
Julio	35	35	20	10
Agosto	35	35	20	10
Septiembre	40	35	20	5
Octubre	40	35	20	5
Noviembre	40	35	20	5
Diciembre	50	30	15	5

**Ventas por variedades. Porcentajes sobre**

total anual. Datos de la Red de Mercas

Merluza fresca	40
Merluza +4 kg	5
Merluza 3-4 kg	15
Merluza 2-3 kg	30
Merluza 1,5-2 kg	50
Pescadilla fresca	40
Pescadilla 1-1,5 kg	50
Pescadilla popular 0,2-0,8 kg	35
Pescadilla pijota (hasta 200 g)	15
Merluza congelada	15
Merluza entera nº 4 (+2 kg)	10
Merluza filete con piel	30
Merluza filete sin piel	45
Merluza rodaja	15
Pescadilla congelada	5
Pescadilla nº 3 (1,5 kg)	45
Pescadilla nº 2 (1 kg)	40
Pescadilla nº 1 (0,5 kg)	15

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada	Las mejores
Producto nacional	<i>Todo el año</i>	En nuestros mercados podemos encontrar merluzas de diversas procedencias durante todo el año.
Producto importación	<i>Todo el año</i>	

**Estacionalidad global de las ventas.**

Porcentaje sobre total del año

Enero	8
Febrero	8
Marzo	9
Abril	8
Mayo	9
Junio	9
Julio	8
Agosto	7
Septiembre	8
Octubre	8
Noviembre	9
Diciembre	9

*Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.*



dentes de África son la merluza negra (África Tropical y Senegal), se caracteriza por su menor tamaño y coloración oscura o negra en el lomo, y la del Cabo, ejemplares de +2 kg con el lomo plateado en tonalidades marrones, vientre de color claro y grandes escamas. Además, otro rasgo distintivo es que carece de la piel negra interna que recubre la cavidad que contiene las vísceras, a diferencia de la de nuestras costas que sí

la tiene. Fresca o congelada. Otras merluzas o pescadillas son las tipo Boston (merluza americana pequeña) o las procedentes del Pacífico Norte y Sur.

**HÁBITAT**

Animal oceánico que habita normalmente en profundidades entre los 150 y 600/1.000 m, no suele acercarse a la

costa, de no ser en verano. Voraz, dinámico, agresivo, se alimenta y vive especialmente en el fondo (demersal), aunque durante la noche puede subir a superficie a cazar. Los ejemplares adultos se nutren principalmente de peces menores, sobre todo pelágicos, calamares, etc., y los pequeños (pescadillas) de quisquillas y crustáceos diminutos. Se ha registrado incluso el consumo de ejemplares de menor ta-



**Formatos y categorías más usuales en venta mayorista**

**ANTERIORES**

Clasificado	Envase	Transporte
Por tamaños	Caja de madera en hielo seco de 20/25 kg.	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga.

**ACTUALES**

Clasificado	Categoría	Envase y peso
Por tamaños	Extra A	Pescadilla pequeña o fina, hasta 0,5 kg: caja de poliespán (poliestireno expandido) (5/6 kg) o madera* (10/12 kg). Pescadilla grande: caja poliespán (poliestireno expandido) o madera* de 12/15 kg. Merluza: caja de poliespán (poliestireno expandido), madera* o "barca" de plástico de 15/20 kg. Todas ellas en hielo seco.

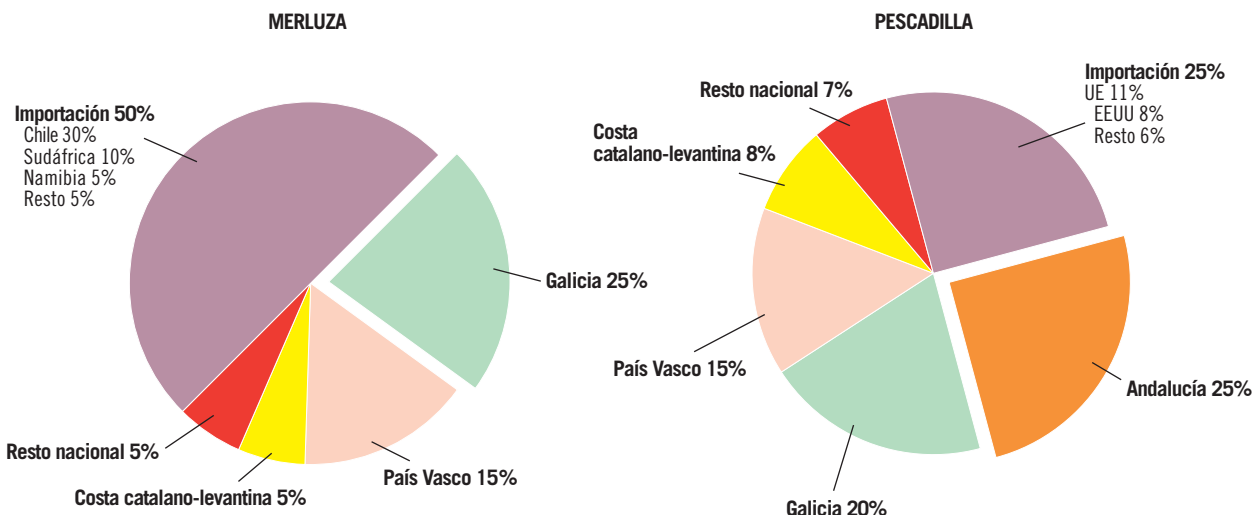
\* El envase tradicional de madera está en proceso de desaparición.

**Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos**

<i>Producto fresco:</i>	
Total consumo nacional	141,7
<b>Comercio mayorista en la Red de Mercas</b>	<b>72,9</b>
Cuota de mercado	51%
<i>Producto congelado:</i>	
Total consumo nacional	85,7
<b>Comercio mayorista en la Red de Mercas</b>	<b>29,0</b>
Cuota de mercado	34%

Datos de 2006.  
Fuente: MAPA y Mercasa.

**Procedencia de los merlúcidos comercializados en la Red de Mercas**



maño de la misma especie, por cuanto se atribuyen a esta especie algunos hábitos de canibalismo. La reproducción tiene lugar entre el final del invierno y la primavera.

**► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA**

«Principalmente el arrastre (en algunas

zonas bou y en otras volanta, arte selectivo, especialmente utilizado en la captura de pescadilla). El enmalle o trasmallo, el palangre de fondo (anzuelo) o la línea (pincho), muy utilizada por los arrantzales vascos, son otros diferentes métodos de captura y que influyen muy directamente sobre su cotización. Las tallas mínimas son variables dependiendo de los caladeros oscilando entre 20 y 27cm. Puede llegar a al-

canzar hasta 1,5 metros de largo y pesos de 15 kg. La merluza europea común es esbelta, puede llegar a los 1,8 metros de largo, pero es muy raro que sobrepase los 100-130 cm, si bien las tallas más frecuentes rondan entre 20 y 60 cm. En general, la mitad de las capturas europeas corresponden a España, de las cuales una gran parte son de ejemplares jóvenes (pescadilla y carioca).



**Consumo de merlúcidos por segmento**

Porcentaje sobre el total nacional

**FRESCO**

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	82,3	15,7	2,0
2000	83,1	14,6	2,3
2006	87,9	10,9	1,2

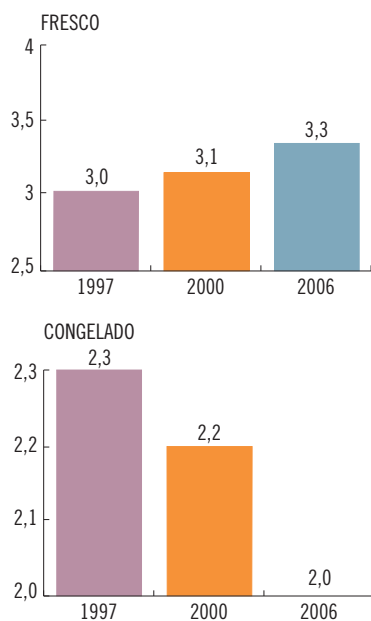
**CONGELADO**

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	74,6	11,7	13,7
2000	74,0	12,2	13,8
2006	63,4	21,7	14,9

Datos de 2006.  
Fuente: MAPA.



**Evolución del consumo de merlúcidos por persona y año. Kilos**



\*Datos agregados al no existir registros de consumo diferenciados por especies.  
Fuente: MAPA.

**▶ OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS**

Es un pescado que no tiene especies cercanas, tal vez la maruca tenga un aspecto similar. En la mesa, una posible alternativa a su carne es la del gallo.

**▶ CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA**

La permanencia del producto en Merca es de 2-3 días, en cámara a 0°/4 °, conservado en hielo para su comercialización en fresco. En congelado, el almacenamiento es por un período de hasta un año a una temperatura de -20°. Normalmente, se congela en barcos congeladores en alta mar.

**▶ RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO**

Fresco: en el frigorífico a temperaturas de 0°/4 ° y durante unos 1 ó 2 días.  
Congelado: en el congelador a una temperatura de -18°/-22° respetando las indicaciones de fecha del fabricante y descongelando teniendo en cuenta las recomendaciones que se ofrecen en la introducción del presente trabajo. Si la congelamos en casa, comprada bien fresca se puede mantener de 5 a 6 meses, aunque se recomienda consumir en el primer mes.

**▶ OTROS DATOS DE INTERÉS**

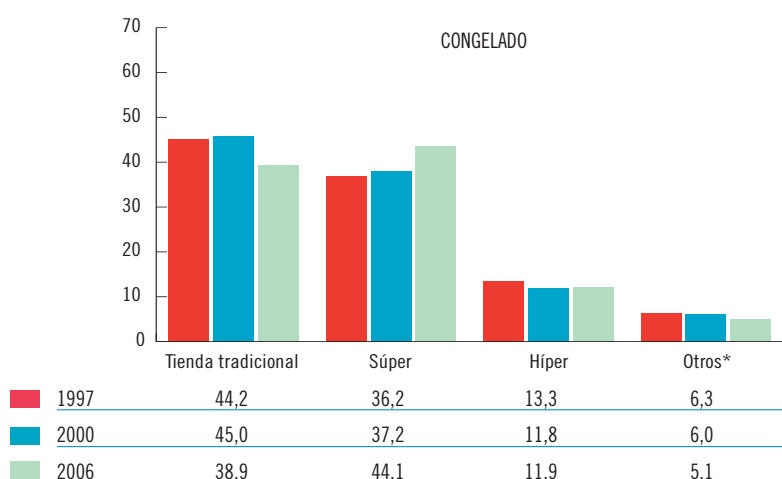
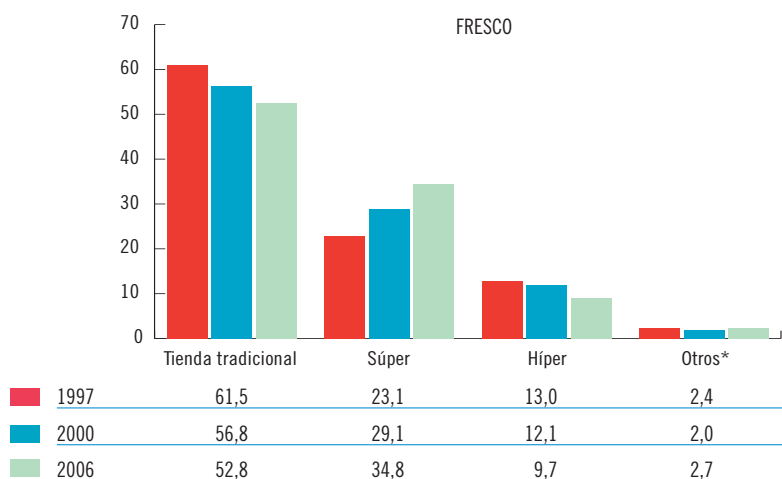
Es un producto que se prepara con mucha facilidad y tiene una gran versatilidad en los fogones: vapor, grill, guisada, rebozada o romana y en preparaciones al horno. La gran variedad de cortes, rodajas, centros, medallones, etc., que se pueden hacer de su carne facilita la tarea. Como en casi todos los pescados, pero sobre todo blancos, uno de los indicativos a la hora de cocinar es que cuando la espina empieza a separarse de la carne ya está en su punto y listo para comer. Alto contenido en agua, proteínas y ácido fólico, baja en grasa y una buena fuente de minerales como calcio, fósforo, magnesio, sodio, yodo o potasio, además de algunas aportaciones de vitamina A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> y B<sub>6</sub>, entre otros importantes valores nutricionales. Forma parte del grupo de pescados magros o blancos con un porcentaje de grasa inferior al 2%. De carne muy sensible y delicada, la de "pincho o anzuelo" es una de las más apreciadas, si bien la de arrastre también puede presentar una calidad excelente con un buen transporte y manipulación. Una de las reinas en la cocina mediterránea, se puede preparar en calderetas, con verduras y hortalizas, con distintas salsas, a la vasca, en albóndigas, etc., aunque con mención especial para las exquisitas kokotxas, sobre todo al pil-pil. La cococha o kokotxa es una parte pequeña, carnosa y sabrosa, situada





**Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares.**

Porcentajes volumen



\*Otros: Incluye autoconsumo, economatos, venta a domicilio, etcétera.

Fuente: MAPA.

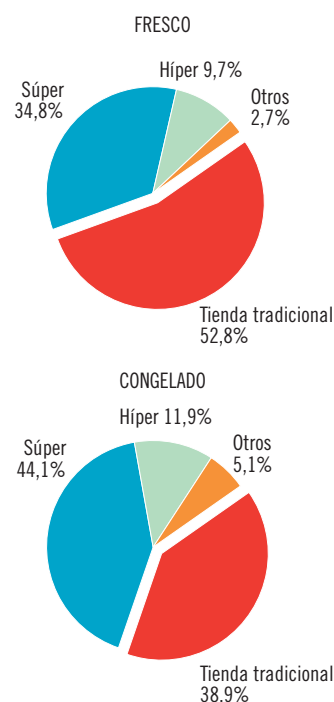
debajo de la boca y con forma de V. Una auténtica “delicatessen” para el gourmet con una vertiente algo más económica en las congeladas o en las de bacalao, también muy sabrosas. A la hora de ir a la pescadería, se recomienda comprar merluza o pescadilla fresca y en cortes adecuados al empleo que se le vaya a dar en la cocina, incluidos los “cogotes”, otro plato apreciado. También la podemos congelar y guardar, aunque actualmente existe una amplia gama de productos congelados y ultracongelados de gran calidad, en los for-



matos antes mencionados y que, en algunos casos, pueden resultar especialmente atractivos para los niños al estar limpios de espinas. Como recordatorio, apuntar que si se sigue un proceso apropiado de congelación el producto mantiene intactas todas sus propiedades nutritivas y de sabor. Para degustar, como compañero, un buen vino blanco.

**¿Dónde compran merlucidos los hogares?**

Cuota de mercado de los establecimientos (Incluye autoconsumo)



\* Datos agregados al no existir registros de consumo diferenciados por especies.

Datos 2006.

Fuente: MAPA.

**PROCEDENCIAS**

Una especie muy demandada cuya localización de caladeros genera un notable flujo o concurso de las importaciones, cada vez mayor, para abastecer a los mercados, tanto de la UE como sobre todo de países extracomunitarios, especialmente Chile, Namibia o Sudáfrica. En el caso de la pescadilla, también de EEUU. Aunque con algunas limitaciones en los datos, por los complejos circuitos del pescado, se podría decir que en aproximadamente un 50-75% la oferta de las Mercas se encuentra especificada como procedente de esos orígenes. En el origen nacional ponderan sobre todo los desembarcos de puertos gallegos, vascos y, en pescadilla, también andaluces.