

TRUCHA

► DENOMINACIONES

Nombre científico: *Oncorhynchus mykiss*, se puede considerar de la familia de los salmónidos, pero a nivel comercial tiene su origen en la acuicultura.

Otras denominaciones comunes

España: Truita de granja (Baleares), troita arco da Vella (Galicia), truita irisada o truita arc iris (Cataluña), amuarra iuztargui o amurra ortzadarra (País Vasco), etcétera.

Otros idiomas y países:

Truite arc-en-ciel (francés).

Rainbow trout (inglés).

Regenbogenforelle (alemán).

Trota (italiano).

Truta (portugués).

► ASPECTOS GENERALES

Pescado semigraso de producción industrial por excelencia que, además, garantiza su abastecimiento durante todo el año, con una notable regularidad en cantidades y precios. Conserva buenos niveles de demanda, aunque quizás algo estacionarios o con tendencia a la baja en los últimos años a medida que ha ido creciendo el protagonismo de otras especies acuícolas que han aflorado al mercado con buena relación calidad-precio y excelentes prestaciones culinarias. Según los datos que maneja el sector, se ha pasado de una producción anual de unas 35.000 toneladas en

¿Qué tipologías son más apreciadas y por qué?

Arco iris (piscifactoría)

- La única con destino a comercialización. Calidad variable dependiendo del emplazamiento de las instalaciones y el tipo de alimentación. Entera se establecen las categorías comerciales indicadas en gráficos.
- Carne blanca o asalmoneada, de muy buena calidad, cardiosaludable y nutritiva. Fresca se puede presentar a la venta entera, eviscerada o sin eviscerar, en filetes (pueden presentarse en formato embandejado, más típico de medianas y grandes superficies), sin espinas, sobre todo las de mayor tallaje, que también son susceptibles de rodajas. Escasa presencia en congelado.
- Cultivo consolidado que garantiza la regularidad de oferta y precios durante todo el año. Recordar que el color asalmoneado de su carne depende del pienso suministrado en su alimentación. Materia prima cada vez más utilizada por la industria para ahumado y otras elaboraciones. De preparación similar al salmón ahumado, puede sustituirle como sucedáneo a precios más asequibles. Conservación normal.

Respecto a la trucha "salvaje" o de vida en libertad, siempre ha gozado de un gran valor e interés gastronómico, si bien hace ya años que comenzó a escasear en nuestros ríos. La más apreciada es la que habita en los sitios más inaccesibles o en chorros de agua, de carne más prieta. La trucha marina es otro manjar, de sabor parecido al salmón, pero algo más suave.

períodos anteriores al entorno de las 25.000 toneladas en 2006, casi un 30% menos. La misma tendencia se registra a nivel de ventas en los Mercas. No obstante, según datos del FROM, el 43% de los hogares declara todavía comprar este producto. En general, se comercializa preferentemente en fresco, menos o casi nada frecuente en

Principales áreas de distribución

Pescado de agua dulce producto de la acuicultura, donde en España existe una gran producción concentrada en **Galicia, Castilla-La Mancha, Andalucía, Castilla y León, Cataluña, La Rioja, Asturias o Navarra**, entre otras.

En libertad vive en aguas frías, rápidas y bien oxigenadas de alta montaña; en nuestro país, principalmente en ríos de la mitad norte. También se distribuye de forma natural por los ríos del oeste de Norteamérica, de donde se considera originaria y, como consecuencia de las repoblaciones, en buena parte de Sudamérica y Europa. Asia Menor y Norte de África son otras áreas naturales de trucha común.



Calendario de comercialización.

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

	Trucha blanca	Trucha asalmonada
Enero	45	55
Febrero	45	55
Marzo	45	55
Abril	45	55
Mayo	45	55
Junio	45	55
Julio	45	55
Agosto	45	55
Septiembre	45	55
Octubre	45	55
Noviembre	45	55
Diciembre	45	55



Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual.

Datos de la Red de Mercas

Trucha blanca	45
Trucha asalmonada	55

Ventas por variedades

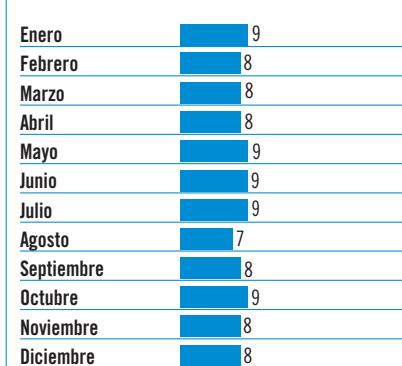
Porcentajes sobre el total

Trucha acuicultura	100
Trucha grande (± 1 kg)	15
Trucha mediana (300-400 g)	60
Trucha pequeña (200-250 g)	25

En cuanto al filete o “mariposa”, las ventas no representan más allá del 2% del total.

Estacionalidad global de las ventas.

Porcentaje sobre total del año



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



Temporada o mejor época de consumo

Origen	Acuicultura
Producto nacional	<i>Todo el año</i>
Producto importación	<i>Todo el año</i>

nueva normativa, “Norma Española (UNE) sobre la producción de la trucha”, impulsada por el MAPA y elaborada por la Asociación de Normalización y Certificación (AENOR), destinada a potenciar la garantía de calidad de este producto en todas las actividades desde su cría hasta la puesta en el mercado. Una normativa que también va dirigida

a mejorar la percepción del producto por parte del consumidor.

Nota: No tiene nada que ver con la “salvaje” o de aguas continentales, cuya comercialización está prohibida. Esta trucha en libertad se puede adaptar a distintos medios acuáticos que van desde ríos de aguas frías, rápidas y bien oxigenadas, a lagos, embalses, estuarios o incluso el mar (truchas marinas).

Formatos y categorías más usuales en venta mayorista

ANTERIORES

Clasificado	Envase y peso	Transporte
Por tamaño.	Desde que existe la acuicultura, en caja de poliespán (poliestireno expandido) de 5 kg.	En camión de toldo, con cartolas fijas en los laterales para evitar el desplazamiento de la carga. También se transportaba en ferrocarril.

ACTUALES

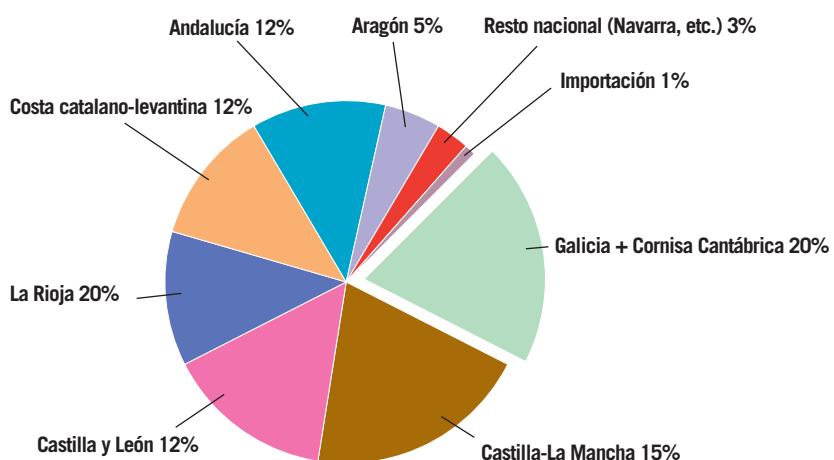
Clasificado	Categoría	Envase y peso	Transporte
Por tamaños	Extra A	Caja de poliespán (poliestireno expandido) de 3/5 kg.	En camión frigorífico, entre 0º y 5º. El isotermo, en desuso, únicamente para tareas de reparto.

► DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Forma fusiforme, cuerpo alargado algo comprimido, con tronco caudal alto. Lo más característico y diferencial respecto a otros afines es una banda de colores irisados en verde, rojo y azul, “arco iris”, situada a lo largo de cada lado del cuerpo, que es la que le confiere su nombre, más perceptible con el efecto del agua y el sol. Gran densidad de manchas o “pintas” oscuras en cabeza, cuerpo, aletas dorsales, cola y en la adiposa posterior típica de todos los salmonídos. Cabeza robusta, aunque de menor tamaño que la trucha común o *Salmo*



Procedencia de las truchas comercializadas en la Red de Mercas



Cuota de mercado de la Red de Mercas

Millones de kilos	
Total consumo nacional	20,1
Comercio mayorista en la Red de Mercas	6,0
Cuota de mercado	30%

Datos de 2006.

Fuente: MAPA y Mercasa.

Consumo de truchas por segmentos. Porcentaje sobre el total nacional

	Hogares	Hostelería y restauración	Instituciones
1997	81,9	11,8	6,3
2000	80,6	14,5	4,9
2006	81,6	15,7	2,7

Fuente: MAPA.

*trutta fario** –sin origen en la acuicultura–, y boca grande que llega hasta el borde posterior del ojo, provista de agudos dientes en sus fuertes mandíbulas y vómer que, por lo general, consta de cuatro dientes en la parte delantera o de cabeza y de una o dos hileras en el cuerpo que en adultos suele ser muy arqueado. En los machos, la mandíbula inferior se va prolongando con la edad y se curva hacia arriba en forma de gancho. Opérculo muy marcado. Pequeñas escamas lisas sobre la línea lateral y co-la redondeada, aunque un poco incisa.

*Salmo: relativo en morfología, coloración y biología al género de los salmones.

Salmo trutta fario o trucha común de río: tipo de trucha marina que vive en aguas corrientes muy oxigenadas de ríos y lagos frescos. Fondos limpios y pedregosos. La mayor o menor cantidad de pátina vegetal adherida a las piedras puede influir en tonalidades más o menos oscuras de piel; grisáceo o verdoso salpicado de puntos negros en el dorso y color blanquecino en

el abdomen, como descripción más generalizada. No obstante, incluso en el mismo medio fluvial, las alteraciones de morfología son relativamente frecuentes tanto en lo que se refiere a coloraciones, presencia de pintas rojas más o menos intensas en el cuerpo, punto negro en el opérculo, vientre más amarillo o blanco, etc., como a talla, debido fundamentalmente a la alimentación y el mimetismo con el medio, sin olvidar la fuerte influencia de las repoblaciones. Así se puede hablar de trucha autóctona: aquella que pertenece al ecotipo natural de la zona, o de trucha alóctona: introducida de otras áreas por distintas actuaciones.

Salmo trutta trutta: es la trucha de mar llamada reo con una distribución y hábitos similares a los del salmón. Coloración, caña gris con pintas negras irregulares y pequeñas manchas rojas en las que se ven por los ríos, más próxima al salmón en el mar. Boca grande y carne, a veces, color asalmonado debido tanto a la nutrición (crustáceos) como a caracteres hereditarios. La trucha de mar no es más

que una forma que ha conservado sus hábitos ancestrales. Migra al mar en edad adulta y vuelve a los ríos para desovar.

Otra variedad es la trucha asalmonada o trucha de arroyo (*Salvelinus fontinalis*) que debe su característico nombre a su carne rosada. En arroyos de montaña o lagos profundos de agua fría, se alimenta de grandes cantidades de zoopláncton, insectos acuáticos y pequeños vertebrados (peces y anfibios). Reproducción entre octubre y noviembre. También del género, *Salvelinus alpinus* o trucha alpina (dorso azulado, vientre plateado, motas blancas, puesta invernal) y *Salvelinus namaycush* o trucha lacustre (cabeza algo más roma, dorso rosado, vientre plateado, motas blancas, puesta en otoño-invierno). Normalmente frecuentes en lagos grandes y profundos de agua dulce en zonas alpinas. Norte de Europa, hasta Islandia, Europa central y países de ex Yugoslavia.

Otros del género *Oncorhynchus* compartidos con los salmones, algunos de ellos ya mencionados en el capítulo del salmón, procedentes del Pacífico:

O. keta: dos líneas laterales de escamas en ambos flancos.

O. kisutch: salmón plateado. Se encuentra en las costas de Alaska.

O. tshawytscha o salmón real: alcanza un gran tamaño y puede recorrer largas distancias para desovar.

O. nerka: salmón rojo.

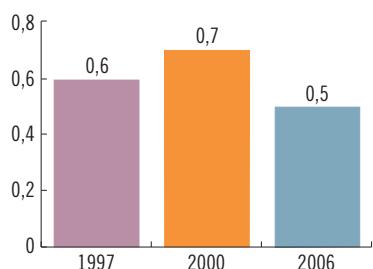
O. gorbuscha: salmón rosa.

► HÁBITAT

Acuicultura continental o cultivo integral: como ya se ha hecho referencia con anterioridad, la trucha que se comercializa en los mercados de la variedad “arco iris” es un producto neta-



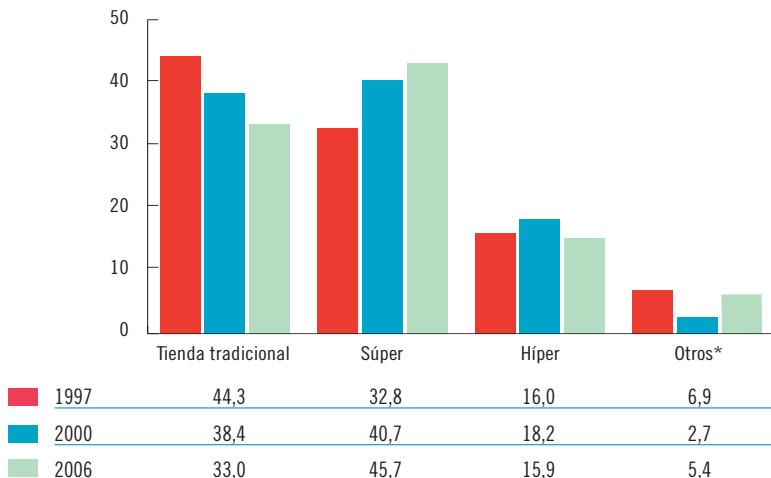
Evolución del consumo de truchas por persona y año. Kilos



Fuente: MAPA.

mente de la acuicultura continental, que se extrae de noche en las piscifactorías y llega muy fresca a los mercados. Su carne es originariamente blanca, si bien algunos ejemplares pueden presentar una tonalidad rosada o "asalmonada" por los añadidos al pienso, aunque sin efectos de sabor. En cautividad se practica la fecundación controlada. Una buena parte de nuestra producción tiene como destino la exportación. Pionera del cultivo de peces en España, los orígenes se remontan a hace ya casi cincuenta años. *Aguas libres o "salvaje"*: esta variedad de trucha, al igual que la común, también es susceptible de vivir en libertad en aguas frías de los ríos o lagos de alta montaña*, aunque tal vez menos exigente que la última en lo que se refiere a temperatura y oxígeno del agua. También es de crecimiento algo más rápido, pero de longevidad relativamente corta, entre cuatro y cinco años. Es una especie migratoria, yendo en primavera río abajo y retornando aguas arriba en otoño para frezar o desovar, durante el invierno o comienzos de la primavera, aunque se reproduce de manera esporádica y puntual, por lo que se tienen pocos datos al respecto. En muchos casos, las poblaciones se tratan de trasladados o sueltas para la pesca deportiva o de ejemplares fugados de las piscifactorías y donde últimamente también se vienen desarrollando programas específicos para la repoblación de cotos. En general, se alimenta básicamente de larvas de invertebrados, insectos y peces de pequeño tamaño. Originaria de

Evolución de cuotas según formatos comerciales para consumo en hogares. Porcentajes volumen



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

los ríos de Norteamérica que vierten al Pacífico, desde el sur de Alaska a California, se calcula que fue introducida por primera vez en Europa hacia mediados del siglo XIX y en España, un poco más tarde, hacia finales del mismo. Antes era denominada científicamente como *Salmo gairdneri*. A veces, comparte hábitat con el salmón juvenil.

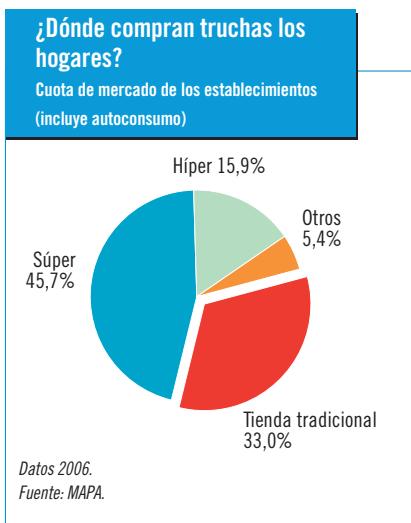
*Recordar que según las características del hábitat se pueden albergar variedades locales distintas, en forma, coloración y talla.

► MÉTODO DE CAPTURA O ARTES DE PESCA

Como ya se ha comentado, el apartado comercial está cubierto exclusivamente por la producción de piscifactoría. Por el momento, continúa siendo la principal especie de peces cultivada en España.

En cautividad, la reproducción se realiza controladamente y con una selección genética de los reproductores. El período de puesta, como norma, se puede definir desde septiembre hasta mayo, aunque ciertamente en granja se puede llegar a reproducir en cualquier época del año. El cultivo precisa de una elevada disponibilidad de aguas limpias, con alta renovación, ricas en oxígeno disuelto y con un

rango de temperatura de 5/9º a 18º, por debajo no crece ni se reproduce y por encima tiene un elevado índice de mortalidad. Por ello, en general, su producción se desarrolla aprovechando las favorables condiciones ambientales de los cauces fluviales situados en tramos altos y medios de los ríos. También son utilizados con diferentes utilidades los pozos, manantiales, lagos o embalses. No es conveniente la reutilización del agua. Por lo tanto, estamos hablando de un pez limpio que no puede sobrevivir en aguas contaminadas y con falta de oxígeno. En general, su ciclo de crianza es muy similar al de sus parientes más cercanos, los salmones. Tras la fecundación y eclosión de los huevos de forma controlada, se pasa a la fase de *alevinaje y posalevinaje*, etapa en la que los alevines deben permanecer alejados de la luz y, una vez empiezan a nadar libremente, comenzar a alimentarlos de manera inmediata. El período entre el nacimiento y la primera alimentación se calcula en unos 12-14 días. Durante la de *preengorde*, los ejemplares pasan a otros contenedores donde se les practica la primera clasificación y desde aquí serán conducidos a otros estanques al aire libre para iniciar el ciclo de *engorde*, con la administración de piensos específicos (harinas de pescado, proteínas animales y vegetales, etc.) hasta alcanzar los pesos



y tallas más comerciales, entre unos 250-400 g, o lo que en otros países se define como "pan size". No obstante, las hay hasta de 2 kg de peso o más y tienen un promedio de vida de 1 a 3 años. En la etapa final del engorde se pueden administrar componentes de pigmentación para fijar la coloración rosada de la carne. Finalmente serán cosechados. En total para tallas estándar de 3 a 6 meses. Talla máxima, en torno a 80 cm, común entre los 20 y 40 cm. Como anécdota, se puede añadir que en la época de los romanos algunos acaudalados ya se hacían construir estanques para pescar como entretenimiento.

La pesca en aguas "libres" es meramente deportiva con caña y anzuelo, aparejos más habituales de "mosca" y "cuchariilla" en tonalidades más adecuadas al hábitat. Las imitaciones de algunos peces e insectos también son utilizadas como cebo artificiales, los únicos permitidos en estos momentos. En la actualidad, la pesca de la trucha está sometida a férreos períodos de veda y medidas de protección como, por ejemplo, la prohibición del empleo de cebos naturales o la captura sin muerte en algunos cotos. La pesca, al igual que en el salmón, viene regulada por la Normativa de Pesca en Aguas Continentales, con una temporada hábil más corriente de marzo a finales de agosto. En este ámbito, no suele sobrepasar los 50 cm de talla, si bien hay conocimiento de algunos ejemplares que se acercaron casi a los 90 cm y casi los 9/10 kg de peso. En realidad, en aguas frías y rápidas suelen ser de pequeño ta-

maño, 20/25 cm, mientras en aguas lentas o embalses superan con frecuencia los 30 cm. La talla mínima se establece, como media, alrededor de los 19 cm, aunque dependiendo de los ríos. Son muy territoriales e incluso agresivas no permitiendo la presencia de otros individuos en sus cercanías. Algo más longeva, puede alcanzar un promedio de vida de unos 5 años. El **salvelino** es algo menos apreciado por los pescadores al presentar "menos lucha" una vez apresado. **Nota:** En el caso de la trucha marina (*S. trutta trutta*), el ciclo se reparte de la siguiente manera: juvenil de 1 a 5 años en ríos, después de 6 meses a 5 años en el mar, pudiendo llegar a alcanzar tallas de 1 m y unos 20 kg. En algunas zonas, especialmente de Asia Menor, se llegaron a detectar ejemplares de hasta 1,50 m y cerca de 50 kg.

► OTRAS ESPECIES SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUTIVOS

En lo que respecta a la que se presenta a la venta en los canales comerciales, no hay confusión posible ya que no existen especies alternativas, aunque en ocasiones, cuando son de gran tamaño, se comercializan como reos, sin ser verdaderos reos, puesto que éstos son en realidad, como ya se ha explicado antes, las truchas marinas (*Salmo trutta trutta*).

► CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN MERCA

La permanencia del producto en Merca es de 1-2 días, en cámara a 0°/4°, conservado en hielo para su comercialización en fresco. No hay apenas congelación y los pocos volúmenes que hay, son principalmente para industria.

► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN EN CONSUMO

Fresco: en la parte más fría del frigorífico entre 0°/4° de temperatura y durante 1 ó 2 días. Preferible mantener en el envoltorio original.

Congelado: no se suele congelar al haber una oferta muy continua en el mercado.

► OTROS DATOS DE INTERÉS

La trucha es un pescado muy cardiosaludable y nutricional, baja en grasa (no llega al 3%), de sabor suave, es una buena fuente de proteínas con elevado valor biológico, minerales como fósforo, potasio o magnesio y vitaminas B₂, B₃ y A o retinol, sin olvidar unas notables aportaciones en ácidos grasos Omega-3. Moderado contenido en B₉ (ácido fólico), vitamina D y sodio. En cocina, múltiples preparaciones existiendo un buen número de platos para confeccionar, tanto en frituras, a la brasa, a la sal, en papillote o al horno acompañada de mahonesas y salsas. En este sinfín de maridajes y combinaciones para preparar nuestros platos, quesos, almendras, bacon, etc., nuestra imaginación es el límite, pero tal vez una de las preparaciones más tradicionales sea a la "navarra", abiertas y rellenas con jamón; según costumbres y gustos pueden ir acompañadas de tomate y pimiento rojo (natural o conserva). Exquisita también en escabeche y, en industria, ahumada, patés, etc., es un buen sucedáneo de precio más asequible al salmón. Anecdótico: particularmente en el caso de las de captura, un antiguo y gran pescador ribereño de los ríos burgaleses de la Sierra de la Demanda comentaba que para saborear y deleitarse con las especies autóctonas de la zona, de carne prieta y rosada, había que degustarlas respetando "la regla de las tres efes", frescas, fritas y frías.

► PROCEDENCIAS

Como se ha dicho con anterioridad, la trucha "salvaje" no está autorizada para la venta, quedando así la oferta de nuestros mercados supeditada exclusivamente al producto de piscifactoría. Sin embargo, al contrario que en el caso del salmón, la práctica totalidad de la misma es de origen nacional, con precios populares y bastante equitativos entre las distintas zonas de procedencia. Concretamente, las del canal Merca se localizan principalmente en distintas áreas de la mitad norte, Castilla-La Mancha o Andalucía. El capítulo de importaciones queda reservado para pequeñas partidas de algunos países de la UE y resto de Europa, como más relevantes.