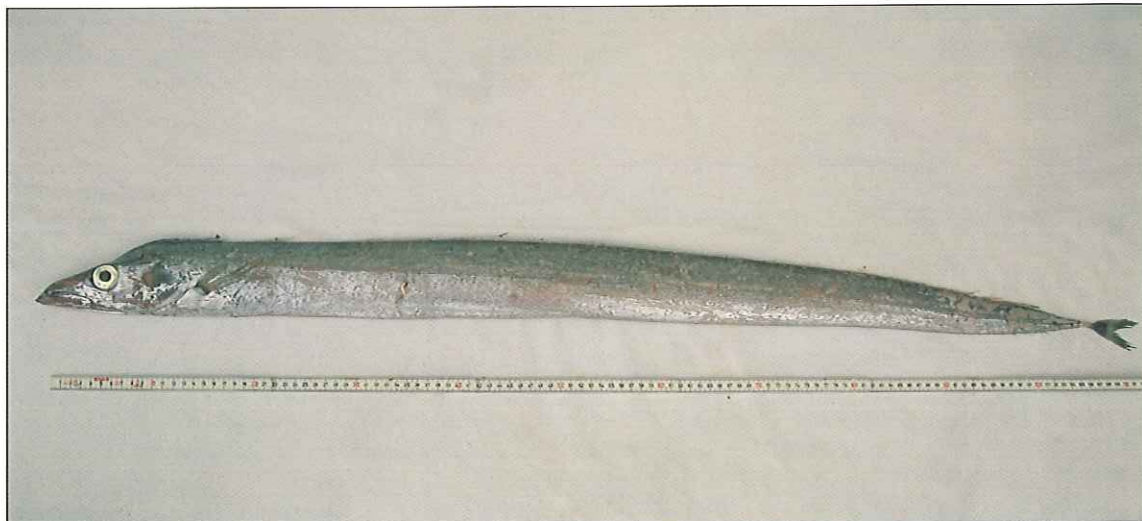


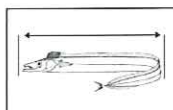
# PEZ CINTO

## SFS

*Lepidopus caudatus* (Euphrasen, 1788)



Nombres **FAO**: **es** pez cinto  
**fr** sabre argenté  
**en** silver scabbardfish



Talla (cm)	Caladero			Edad de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-		
comercial	-	-	-	100	

**LONGITUD MÁXIMA: 200 cm**

### Caracteres más significativos

El pez cinto se caracteriza por su cuerpo extremadamente alargado y comprimido lateralmente, en forma de cinta. Las tallas habituales en las capturas suelen ser 100-140 cm, con pesos entre 1 y 2,5 kg.

La cabeza tiene el morro prolongado, con la boca grande y armada con largos y delgados dientes en ambas mandíbulas. La mandíbula inferior sobrepasa ligeramente a la superior. Los ojos son grandes.

Posee una única y larga aleta dorsal, con 9 radios espinosos y 90-107 blandos, que se extiende desde la cabeza hasta el inicio de la cola, que es pequeña, pero bien formada. La aleta anal es corta y está restringida a la parte posterior del cuerpo. Las aletas pectorales son triangulares y con 12 radios, y también son cortas. Las aletas pélvicas son muy rudimentarias.

### Especies con caracteres semejantes:

*Trichiurus lepturus* (pez sable)

*Aphanopus carbo* (sable negro)

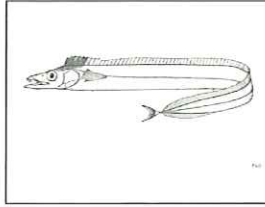
### Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	pez sable, sable
Asturias	aguja paladar, sable
Baleares	sable
Canarias	espada, lanzón, pejesable
Cantabria	aguja paladar, sable
Cataluña	cinturó, peix corretja, peix sabre, sable, sabre, sabre ver, serp de mar, serra, serreta
Com. Valenciana	sabre
Galicia	aguja paladar, peixe sabre prateado
Murcia	sable
País Vasco	sable arrain arrunt

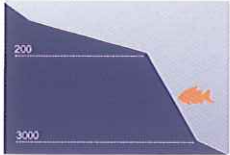
## Descripción General

Coloración del cuerpo plateado y el margen de las aletas más oscuro, de color negrozco.

No posee escamas. La línea lateral comienza en el borde superior del opérculo y, a la altura de las aletas pectorales, se desciende para seguir después rectilínea.



## Hábitat y comportamiento

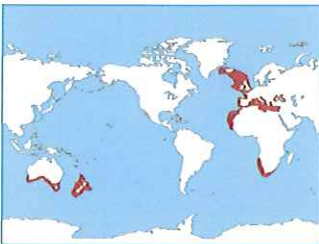


Es una especie bentopelágica, que vive en fondos desde 100 a 600 m.

Forma densos y grandes cardúmenes que, durante el día, se distribuyen cerca del fondo. Durante la noche estos cardúmenes migran desde el fondo hasta cerca de la superficie.

Especie carnívora muy voraz, que suele capturar sus presas al acecho. Los juveniles se alimentan casi exclusivamente de crustáceos pelágicos (eufausiáceos, decápodos, etc.), mientras que los adultos comen, sobre todo, peces pelágicos (mictófidos) y pequeños cefalópodos.

## Distribución



Es una especie muy común en la plataforma y el talud continental europeo, desde Islandia al estrecho de Gibraltar, incluido el mar Mediterráneo y el mar Negro. También se encuentra en las de las costas atlánticas del

norte de África hasta Senegal y las aguas de Namibia y Sudáfrica, y en Nueva Zelanda y el sur de Australia, así como en las montañas submarinas del océano Índico.

## Reproducción

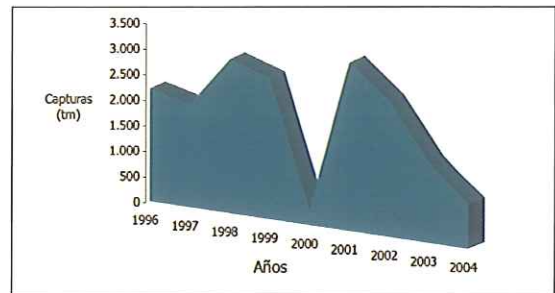
La puesta ocurre durante casi todo el año, desde la primavera al otoño, pero con una mayor intensidad durante el verano y el otoño.

La madurez sexual comienza cuando los ejemplares miden 1 m de longitud, aunque esta talla puede variar según la zona de distribución.

Se reproduce a finales del invierno y principios de la primavera a lo largo de las costas del norte de África y en verano y otoño en el mar Adriático. Huevos y larvas pelágicos.

El crecimiento es moderadamente rápido y a los 9 años ya superan el metro de longitud y alcanzan una talla de 160 cm a la edad de 13 años. Puede llegar a medir más de 2 m, con un peso máximo de 8 kg.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Se pesca al arrastre y con palangre, principalmente entre 240 y 290 m de profundidad

Es una especie de importancia comercial en los diferentes caladeros del Atlántico y Nueva Zelanda. No existe una pesca directa, pero constituye un by-catch importante en las capturas de arrastre de fondo y pelágico. También se capturan con palangres. Debido a que no suele ser una pesca dirigida, muchas capturas no son declaradas y probablemente las cifras están subestimadas.

Se suele capturar junto al pez sable (*Trichiurus lepturus*).

## Comercialización

Es una especie apreciada por su carne. Se comercializa en fresco para la elaboración de sopas por la poca carne que posee, aunque en determinados casos se consume frito. Se comercializan como producto fresco, congelado o ahumado, y se utiliza también como harina o pasta de pescado. Se desembarca fresco y congelado, entero o eviscerado sin cabeza.

