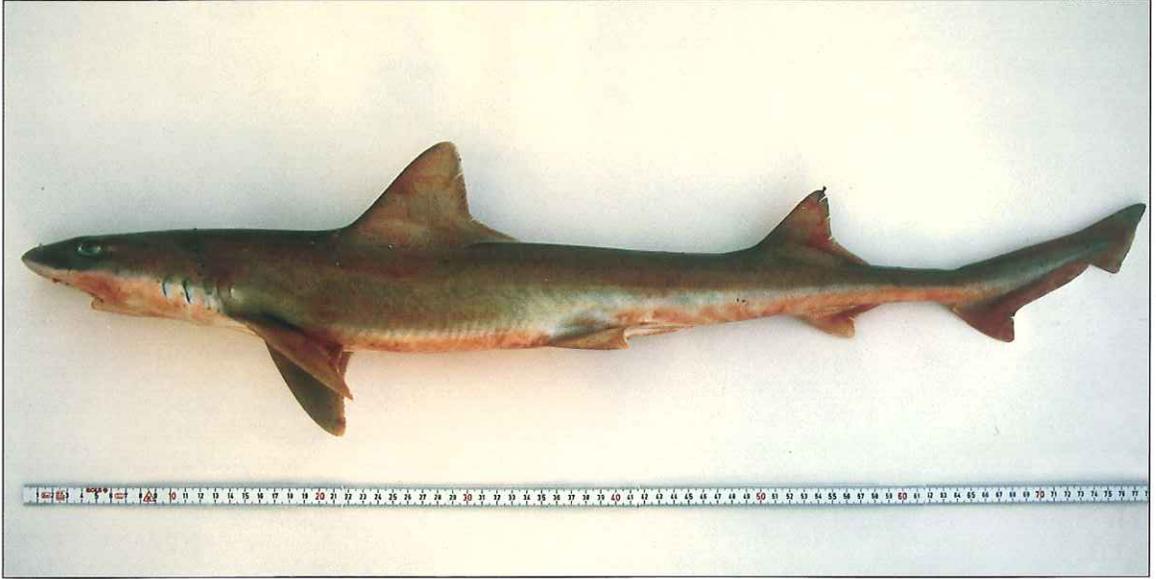


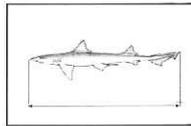
MUSOLA

SMD

Mustelus mustelus (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** musola
fr emissole lisse
en smoothhound



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	70	80
comercial	-	-	-	-	-

UICN: LC

LONGITUD MÁXIMA: 160 cm

Caracteres más significativos

Es una especie de moderado tamaño, de cuerpo alargado y esbelto, cuya talla habitual no suele superar los 120 cm.

Su cabeza es pequeña, con el rostro puntiagudo y el morro gradualmente redondeado. Los ojos están situados en posición dorsolateral y el espacio interorbitario es reducido; son grandes y ovalados y están provistos de una gran cresta subocular. Por detrás de los ojos se abren los espiráculos, que son bien visibles. La boca es corta, de forma curvada y con grandes pliegues labiales.

Posee dos aletas dorsales con forma triangular. La primera aleta dorsal tiene su origen detrás del ángulo interno de las pectorales. La segunda es algo más pequeña que la primera. Las aletas pectorales son anchas. La aleta anal es más pequeña que la segunda dorsal. La aleta caudal es alargada, con el lóbulo superior mucho más alargado que el inferior.

Especies con caracteres semejantes

Mustelus asterias (musola pintada)

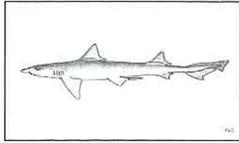
Mustelus punctulatus (musola punteada)

Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	cagalilla, cazón, mosola, mozuela, pintarroja, pique
Baleares	mussola vera
Canarias	cazón, jaqueta, tolo
Cantabria	boca blanca
Cataluña	janquerella, mostela de mar, mussola, mussola picuda, mussola dentada, mussola vera, xancarella (juveniles)
Com. Valenciana	junquerella, mussola, musola dentada, musola gravatja, musola pintada
Galicia	cazón, cazón liso, tiburón
Murcia	junquerella, mozola, mussola dentada, musola gravatja, musola pintada
País Vasco	toil liso, toil lisoa

Descripción General

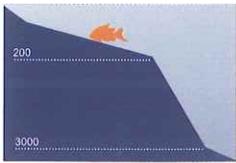
Coloración del dorso gris o gris pardo, más pálido en los flancos y superficie ventral de color blanquecino. Esporádicamente presenta manchas oscuras en el dorso.



Presenta denticulos cutáneos con aristas en su porción basal, que le otorgan un tacto áspero a su piel. Las dos aberturas branquiales posteriores se sitúan encima de la base de las aletas pectorales.

Los ojos tienen una rudimentaria membrana nictitante. Posee unos pliegues nasales alargados y algo prominentes. El espacio entre los orificios nasales es amplio. Espiráculo bastante prominente. Tiene dientes en ambas mandíbulas; pequeños, con cúspides poco desarrolladas y dispuestos en mosaico.

Hábitat y comportamiento



Especie bentónica. Presente en aguas del litoral, en fondos de arena, praderas de fanerógamas y fango entre 3 y 50 m. No obstante, puede encontrarse en toda la plataforma continental hasta los 350 m de profundidad.

Rara vez se encuentra entre aguas, y en ocasiones ha sido observado en estuarios e incluso en tramos finales de ríos.

Generalmente es solitario y de hábitos nocturnos. Los ejemplares adultos suelen alimentarse de pequeños peces y cefalópodos (pulpos). Los juveniles lo hacen preferentemente de crustáceos bentónicos (cangrejos, langostas y gambas).

Distribución



Se encuentra en el Atlántico oriental, desde el norte de las islas Británicas hasta Sudáfrica. En el Mediterráneo es muy común y localmente abundante sobre la plataforma continental.

Reproducción

Es una especie vivípara placentaria que se reproduce a lo largo de todo el año, aunque con mayor frecuencia durante el verano. Se reproducen una vez al año, aunque puede ser que algunos ejemplares tengan un ciclo algo más largo.

La edad de maduración varía con el sexo del animal. Los machos son maduros cuando alcanzan la edad de 6-9 años y las hembras al alcanzar los 12-15 años.

Tras un periodo de gestación de 10 a 11 meses, tiene camadas de 4 a 15 crías, dependiendo del tamaño de la madre. Al nacer, estas crías tienen una talla de 35-40 cm. La edad máxima observada es de 25 años.

Artes de Pesca

No existe una pesquería dirigida a esta especie ya que sus hábitos solitarios dificultan su captura masiva. Se captura principalmente con redes de enmalle (trasmallo) y con palangre y arrastre de fondo.

Se suele capturar con mayor frecuencia en primavera y verano.

Comercialización

Interés moderado. Se suele comercializar bajo el nombre de cazón (*Galeorhinus galeus*), aunque se considera de menor calidad que éste. Su carne se consume fresca, seca, ahumada o congelada.

Su hígado se usa para extracción de aceite. También se usa para elaboración de harina de pescado.

Se desembarca fresco entero o eviscerado y descabezado. Cuando es congelado, también suele procesarse a bordo y desembarcarse eviscerado y sin cabeza.

