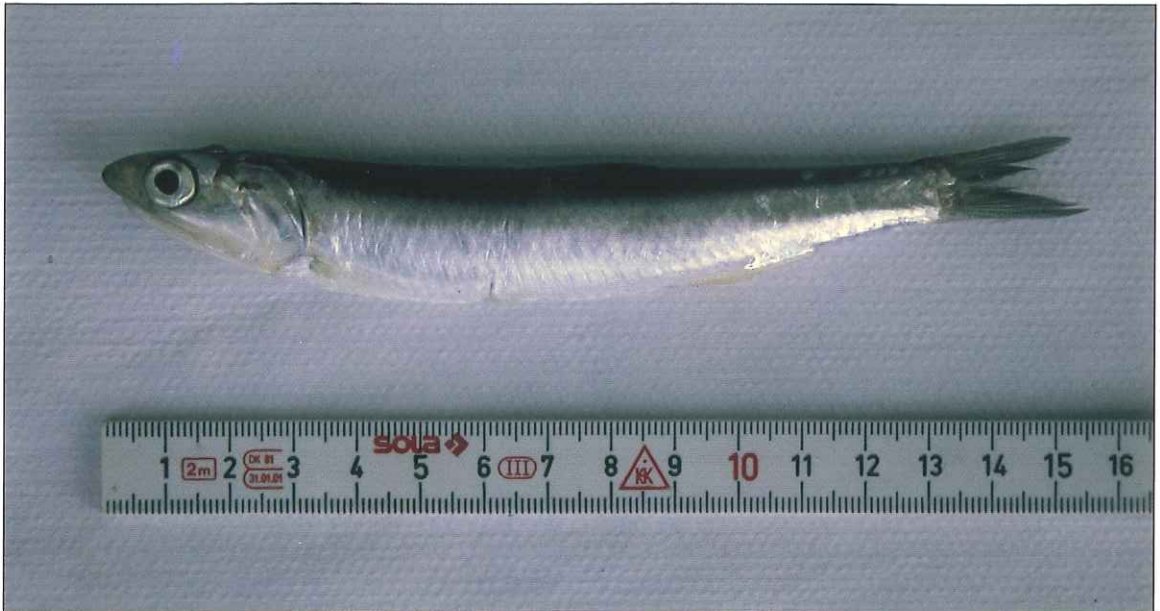


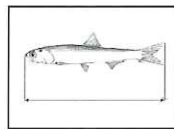
# ANCHOA ANE

*Engraulis encrasicolus* (Linnaeus, 1758)



Orden: Clupeiformes - Familia: Engraulidae

Nombres **FAO**: **es** boquerón  
**fr** anchois  
**en** european anchovy



Talla	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
minima (cm)	12 <sup>(Bc)</sup> (7)	9 (7)	9 (7)	9-12	
comercial (g/ud)	8	8	8		

TAC

<sup>1</sup>LONGITUD MÁXIMA: 20 cm

## Caracteres más significativos

Cuerpo fusiforme, estilizado y comprimido lateralmente, con sección transversal oval. A diferencia del resto de clupeidos, la región ventral es redondeada, no aserrada. La longitud (sin la cola) suele ser 6 veces mayor que su altura. La talla normal se encuentra entre 12 y 15 cm.

Destacan en la cabeza unos ojos redondos y grandes. Morro puntiagudo. Boca grande que se extiende más allá del borde posterior del ojo. La mandíbula superior sobrepasa a la mandíbula inferior.

La aleta dorsal es de base corta y se inicia en la mitad del cuerpo, por detrás las aletas pélvicas. La aleta anal es algo más larga que la dorsal y se encuentra más retrasada que la misma. La aleta caudal bien desarrollada y es muy escotada.

### Especies con caracteres semejantes

*Engraulis anchoita* (anchoíta)

*Engraulis ringens* (anchoqueta)

*Engraulis capensis* (anchoa del Cabo)

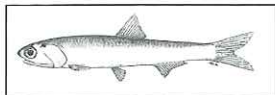
*Atherina presbyter* (guelde)

## Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	boquerón, chanquete, victoriano, vitoriano
Asturias	bocarte, bucareu, hombrín, jouba
Baleares	aladroc, aladroch, aledroc, aledroch, cent en boca, elédroc, eledroch
Canarias	longorón
Cantabria	abocarte, bocarte, hombre
Cataluña	aladroch, aledroch, anchova, anxova, anxoveta (juveniles), bucaró, cent en boca, eledroch, seitó, seitonet, sertó, xanquet
Com. Valenciana	aladroc, aladroch, cent en boca, seitó, sertó, xanquet
Galicia	bocareu, bocarte, bucareo, bucareu, jouba, mocarte
Murcia	aladroch, cent en boca, sertó, xanquet
País Vasco	albokarta, antxoa, antxua, bokarta

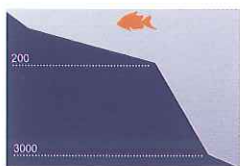
## Descripción General

La coloración del dorso es azul verdoso. Los flancos son plateados y una franja oscura los separa de la parte superior



más oscura. La zona ventral es pálida plateada. Las aletas suelen ser de tonos claros exceptuando la aleta caudal, que es oscura. Superficie del cuerpo recubierta de escamas cicloideas que se desprenden fácilmente; la zona ventral carece de ellas y la aleta caudal presenta dos muy grandes en su base. No tiene línea lateral. Algunos de los caracteres morfológicos de la anchoa (número de vértebras, número de radios de las aletas, etc.) presentan variaciones geográficas muy marcadas, lo que ha llevado a pensar en la existencia de diferentes subespecies.

## Hábitat y comportamiento



Especie pelágica y gregaria que forma grandes y densos bancos. Habita en mar abierto sobre la plataforma continental y se aproxima a la costa en verano para realizar la puesta. Es una especie

eurihalina, capaz de tolerar rangos de salinidad muy amplios y bastante bajos (5-41‰), por lo que frecuentemente penetra y habita en lagunas costeras y estuarios. Cuando está cerca de la costa los cardúmenes se distribuyen desde el fondo hasta casi la superficie.

La anchoa realiza migraciones hacia el norte y la superficie en verano, y hacia el sur y aguas más profundas en invierno. Habita a temperaturas entre 13 y 23°C.

Se alimenta durante el día y lo hace de organismos planctónicos (sobre todo copépodos y otros crustáceos y sus propias huevos y larvas), ya sea por filtración o mediante búsqueda selectiva.

## Distribución



Se distribuye por gran parte de la costa este del Atlántico, desde las costas centrales de Noruega hasta Sudáfrica incluidos el mar Mediterráneo y el mar Negro. En aguas europeas, la anchoa está dividida en varias poblaciones independientes que apenas se entremezclan: las poblaciones del Atlántico son diferentes de las del Mediterráneo y, por otro lado, en el

Atlántico las poblaciones del golfo de Vizcaya y del golfo de Cádiz son distintas y en el Mediterráneo hay una población en la cuenca oriental, otra en la occidental y otra en el mar Negro. También se han registrado capturas en la costa africana del océano Índico: Isla Mauricio, Seychelles y área de la corriente ascendente de Somalia.

## Reproducción

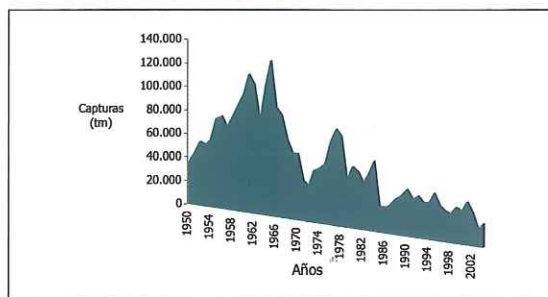
Se reproduce sobre todo en primavera y verano en aguas cercanas a la desembocadura de los ríos. El periodo de foza va de abril a noviembre, con picos en los meses más cálidos. Sin embargo,

el periodo de reproducción cambia según el área geográfica, ya que depende de la temperatura del agua y de la disponibilidad del alimento (mayor cuanto mayor sea la estabilidad de la columna de agua). Así, en Europa foza entre junio y agosto, y en el Cantábrico el máximo es en mayo. Los máximos de puesta también están favorecidos por la luna nueva y el caudal de los ríos juega también un papel clave en el éxito del reclutamiento (relación positiva caudal-número de reclutas).

La madurez sexual se alcanza al final de su primer año de vida. La puesta tiene lugar en áreas próximas a las desembocaduras de los ríos y durante la noche. El número de huevos producido por una hembra es del orden de 150.000. Éstos no maduran todos al mismo tiempo, sino que son expulsados en varias fases durante un periodo prolongado (5.000 u 8.000 huevos cada vez). Los huevos y las larvas son pelágicas y suelen distribuirse cerca de la costa. Los huevos son elipsoidales u ovoides. El desarrollo embrionario es rápido y la eclosión ocurre a los 3 días. Las larvas miden unos 2 mm y son alargadas y transparentes. Después de 30 días de vida planctónica alcanzan ya 1 cm.

Las fluctuaciones en el reclutamiento de juveniles son corrientes en todos los peces, pero tienen un notable efecto en especies de vida corta como la anchoa. En estas especies, cuyas poblaciones se basan en ejemplares de máximo 4 años, un mal año de nuevos juveniles se traduce inmediatamente en un descenso en la pesca al año siguiente.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Su pesca se remonta a la época de los romanos. Se captura fundamentalmente con artes de cerco durante la noche, aunque no es raro el uso de artes de deriva y de arrastre pelágico, e incluso de fondo.

Se captura principalmente entre abril y julio.

## Comercialización

La anchoa es una de las especies más conocidas en nuestros mercados y lonjas. Alto valor comercial, tanto como producto fresco como en conserva, salazón o encurtido. Al ser graso, no se congela. Puede usarse también como carnada en la pesca de atunes.

El nombre de boquerón se suele aplicar a la anchoa conservada en vinagre.

Se desembarca fresco y entero.

