

## SARDINA

### Nombres comunes o comerciales

**Castellano:** sardina. **Andalucía:** sardina, panocha. **Asturias:** parrocha. **Canarias:** sardina de ley. **Galicia:** sardiña, xouba (jóvenes). **País Vasco:** sardina, parrotxa.

**Alemán:** sardine.

**Francés:** sardine, pilchard, Royan (adultos), palaille, poutine, nonnat (jóvenes).

**Griego:** sardela.

**Inglés:** european pilchard, sardine.

**Italiano:** sardela, sarda.

**Portugués:** sardinha.

### Código FAO

PIL.

### Nombre científico

*Sardina pilchardus* (Walbaum, 1792).

### Sinonimias

*Arengus minor*, *Clupea pilchardus*.

### Clasificación

Phyllum Chordata  
Superclase Gnathostomata  
Clase Actinopterygii  
Subclase Neopterygii  
División Teleostei  
Subdivisión Ostarioclupeomorpha  
Orden Clupeiformes  
Familia Clupeidae

### Descripción

Cuerpo alargado, subcilíndrico, de sección más o menos oval (Fig. 1). Borde del abdomen aserrado. Con la línea lateral poco marcada. Boca terminal con la hendidura bucal no sobrepasando la mitad del ojo. Dientes muy pequeños. Branquias protegidas por un opérculo estriado (3-5 estrías). Todas las aletas con radios segmentados (blandos). Con aletas escapulares (pectorales) bien desarrolladas. Con aletas pelvianas (ventrales) situadas por detrás de las pectorales, situándose su origen posterior al origen de la aleta dorsal. Una sola aleta dorsal situada hacia la mitad del cuerpo y lejos

del borde posterior de las pectorales. Con aleta anal. La aleta caudal es muy bifurcada. El origen de la aleta anal es posterior al de la aleta dorsal. Escamas grandes y caedizas. Color azulado o verdoso, flancos con una banda azulada en el dorso y a veces con manchas negras; vientre gris plateado. Tamaño máximo hasta 27,5 cm, comúnmente 15-20 cm.

Puede confundirse con la alacha (*Sardinella aurita*), el espadín (*Sprattus sprattus*), el arenque (*Clupea harengus*), el sáballo (*Alosa alosa*), la saboga (*Alosa fallax*).



Figura 1. Fotografías de sardinas en el mercado.

## Biología

Pelágico. Oceanódromo. Gregario, bancos formados por numerosos individuos. Realiza migraciones buscando temperaturas de agua determinadas (entre 12 y 25 °C), y moviéndose en sentido vertical durante el día en relación a la alimentación. Se alimenta sobre todo de plancton de naturaleza variada, pudiendo atrapar también pequeñas presas como larvas y juveniles de peces. Reproducción en fondos de la plataforma continental y en mar abierto, siendo los huevos posteriormente pelágicos. Puestas entre 50.000 y 70.000 huevos.

## Distribución

Atlántico nororiental desde Islandia a Senegal. También en el Mediterráneo y Mar Negro.

**Rango de profundidad:** 10-100 m.

### **Principales formas de consumo**

Se consumen en fresco, en conserva, salada, ahumada.

**Denominación nutricional** (azul: >5% en grasas; blanco: < 5% en grasas)

Proteínas= 18,75 (g/100g); grasas= 6,37 (g/100g); energía= 143,33 (Kcal/100g).

### **Formas de pesca**

Cerco, cerco de jareta (traíñas), Enmalle (Sardinal, xeito).

### **Categoría lista roja -IUCN (Estado de conservación)**

No evaluado (NE).