

## CAZÓN

### Nombres comunes o comerciales

**Castellano:** Cazón. Asturias: Tolla, Tolle. **Canarias:** Cazón de altura, Cazón dientuso. **Cantabria:** Tolle, Olayo. **Cataluña:** Mussola Caralló, Caçó. **Galicia:** Cazón, Zapata. **País Vasco:** Gelba, Tolle, Kazoi.

**Alemán:** Hundshai.

**Francés:** Milandre requin ha.

**Griego:** Galéos drossitis.

**Inglés:** Tope shark.

**Italiano:** Cagnesca.

**Portugués:** Dentudo, Caçao.

### Código FAO

GAG.

### Nombre científico

*Galeorhinus galeus* (Linnaeus, 1758).

### Sinonimias

*Squalus galeus*, *Eugaleus galeus*, *Carcharhinus cyrano*.

### Clasificación

Phyllum Chordata

Superclase Gnathostomata

Clase Chondrichthyes

Subclase Elasmobranchii

División Neoselachii

Subdivisión Selachii (= Selachimorpha; = Pleurotremata)

Orden Carcharhiniformes

Familia Triakidae

### Descripción

Cuerpo esqualiforme, moderadamente alargado. Cabeza con morro alargado y ojos ovalados que poseen membrana nictitante en la parte inferior. Con cinco hendiduras branquiales abiertas directamente al exterior, las dos últimas encima de las aletas pectorales. Con espiráculos. Dientes agudos y cortantes. Aletas pectorales (escapulares) y ventrales (pelvianas) bien desarrolladas. Dos aletas dorsales, la primera tiene su origen anterior al nivel de inserción de las pelvianas, y posterior a las

pectorales; la segunda de tamaño mucho más pequeño que la primera. Con aleta anal. Aleta caudal heterocerca con su lóbulo inferior bastante desarrollado. Coloración grisácea en la parte dorsal y blanquecina en la ventral. Tamaño hasta 195 cm, normalmente 160 cm.

Se puede confundir con la musola (*Mustelus mustelus*) y el cazón blanco (*Mustelus asterias*).

### **Biología**

Principalmente demersal en las plataformas continentales e insulares, aunque también frecuenta ambientes pelágicos en mar abierto. Se presenta en pequeños grupos que son frecuentemente migratorios en latitudes altas. Se alimenta de peces, crustáceos, moluscos, anélidos y equinodermos. Reproducción ovovivípara, con camadas de 6-52 individuos.

### **Distribución**

Distribución amplia. Atlántico occidental desde el sur de Brasil a Argentina. Atlántico oriental desde Islandia a Sudáfrica, incluyendo el Mediterráneo. Océano Índico occidental (Sudáfrica). Pacífico occidental: Australia y Nueva Zelanda. Pacífico oriental: Hawaii, Columbia Británica, Canadá al sur de Baja California y Golfo de California en Méjico, Perú y Chile.

**Rango de profundidad:** 0-1100 m.

### **Principales formas de consumo**

Fresco, congelado o salado. Carne roja. Frecuentemente preparado en adobo (bienmesabe en Andalucía). Se aprovecha el aceite del hígado sobre todo para obtener vitamina A. Se comercializa frecuentemente sin piel, la cual a veces se aprovecha como lija.

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

Contenido en proteínas= 18,7 (g/100g); en grasas= 0,82 (g/100g); en energía =82 (Kcal/100g).

### **Formas de pesca**

Palangre de fondo, arrastre y enmalle.

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

Vulnerable (VU).

**Despiece (Fig. 1)**



**Figura 1. Fotografías del despiece de un cazón.**