

Recomendaciones de preparación y consumo:

- ◆ Los métodos de preparación culinaria deben ser adecuados para eliminar la mayor cantidad de grasa posible, recomendándose **retirar la piel y la grasa visible**. Es preferible no utilizarlo en preparaciones en crudo
- ◆ **Cocinar** de modo que **se reduzca al máximo el contenido graso** (por ejemplo, a la parrilla).
- ◆ Si se cocinan a la plancha o cocidos **NUNCA se debe utilizar el sobrante que queda en la sartén ni el caldo de cocción**, ya que ahí será donde se encuentre la mayor cantidad de grasa.
- ◆ Es conveniente **ingerir una pequeña cantidad** de estos pescados **la primera vez** que se consumen.
- ◆ Si se observan síntomas gastrointestinales, evite su consumo en el futuro.
- ◆ **No es aconsejable el consumo de estas especies por grupos sensibles** como niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas inmunodeprimidas o con patologías gastrointestinales

 Estos pescados se venden comúnmente en rodajas o en filetes y, una vez cortados, son difíciles de distinguir, por lo que es fundamental su correcta identificación. A veces se han encontrado erróneamente identificados con otros nombres, como por ejemplo “mero”.

 *Agencia Española de* 
Consumo, Seguridad
Alimentaria y Nutrición

PEZ MANTEQUILLA

(Escolar y Escolar Negro)

Recomendaciones de consumo

Subdirección General de Promoción de la
Seguridad Alimentaria
Alcalá 56 - 28071 Madrid
www.aecosan.mschs.gob.es

NIPO: 732-18-001-9



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

El consumo de estos pescados puede producir trastornos gastrointestinales en determinadas personas, mientras que otras no manifiestan síntomas.

No existe suficiente información científica para poder determinar esta diferencia de sensibilidad.

¿Qué síntomas pueden producir?

Su grasa (la cual corresponde a cerca de un 20% del total del pescado) está compuesta por ésteres cerosos, que son indigestibles para los humanos. Esto puede derivar en episodios diarreicos y síntomas gastrointestinales agudos, aproximadamente transcurridas 2 horas después de su consumo.

¿Qué hacer si se presenta sintomatología tras su consumo?

Los síntomas gastrointestinales pueden ser desde leves, de corta duración, hasta diarrea severa, con náuseas y vómitos, que puede durar entre uno y dos días.

Aunque no suele causar pérdidas graves de fluidos, se recomienda una atención médica temprana sobre todo en niños, personas ancianas, mujeres embarazadas, personas inmunodeprimidas o si los síntomas persisten.

👉 ¿Está permitida su comercialización?

Sí, está permitida siempre y cuando:

- ◆ Se comercialicen envasados o embalados y
- ◆ Estén debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos.

👉 ¿Qué vamos a encontrar en la etiqueta?

Es obligatorio que figure el nombre científico y el nombre comercial del pescado. Este último puede ser diferente según la Comunidad Autónoma donde se comercializa.

Nombre científico: *Ruvettus pretiosus*

Nombres comerciales: *Escolar o Pez Mantequilla. Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima.*



Fuente: [FishBase](#); Fotógrafo: Randall, J.E.



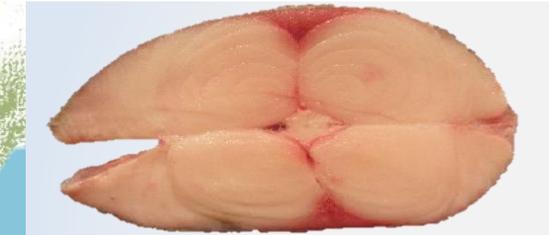
"Regulatory Fish Encyclopedia: U.S. Food and Drug Administration, 1993-2014" Fotógrafo: D. Mellen, U.S. FDA

Nombre científico: *Lepidocybium flavobrunneum*

Nombres comerciales: *Escolar negro o Pez Mantequilla. Escolar chino, Negra.*



Pedro Niny Duarte (c) ImagDOP/Univ.Açores



Obligaciones de los establecimientos alimentarios

- ◆ Identificar correctamente en la etiqueta la especie pesquera con su nombre comercial y científico.
- ◆ Informar al consumidor en la etiqueta sobre el riesgo potencial del consumo de estas especies y sobre el modo de preparación o cocción adecuado.
- 👉 **Establecimientos alimentarios que realizan alguna preparación con estos pescados (incluyendo la restauración):**
 - ◆ Comprobar que la etiqueta del pescado que recibe contiene la información obligatoria.
 - ◆ Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las indicaciones de la etiqueta.