

RECOMENDACIONES DE CONSUMO DEL “PEZ MANTEQUILLA”: ESCOLAR Y ESCOLAR NEGRO

El consumo de estos pescados puede producir trastornos gastrointestinales en determinadas personas, mientras que otras no presentan síntomas. No hay suficiente información científica para poder determinar esta diferencia de sensibilidad, no siendo posible establecer un nivel de ingesta seguro, pero seguir unos consejos sencillos durante su preparación, puede evitar estos trastornos.

¿QUÉ SÍNTOMAS PUEDEN PRODUCIR?

Estos pescados tienen un alto contenido en grasa (aproximadamente un 20%), compuesta por esteroides cerosos indigestibles para los humanos, por lo que pueden producir episodios diarreicos y síntomas gastrointestinales agudos que aparecen unas 2 horas después de su consumo.

Estos episodios no son causados porque el pescado sea tóxico, sino por la falta de digestibilidad que los compuestos grasos presentes en el mismo pueden causar en nuestro organismo.

¿QUÉ HACER SI PRESENTA SINTOMATOLOGÍA TRAS SU CONSUMO?

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

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

¿ESTÁ PERMITIDA SU COMERCIALIZACIÓN?

Sí, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- ✓ Sólo podrán comercializarse envasados o embalados y
- ✓ Deberán ser 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?

La legislación obliga al operador a indicar en la etiqueta el nombre científico y el nombre comercial del pescado.

Bajo un mismo nombre científico, podemos encontrar diversas denominaciones comerciales, dependiendo de la Comunidad Autónoma donde se comercialice.

No obstante, estos nombres deben estar en consonancia con los publicados en el [listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España](#) (última actualización junio de 2018). En el caso del escolar (*Ruvettus pretiosus*) y del escolar negro (*Lepidocybium flavobrunneum*), se admiten las siguientes denominaciones comerciales:

Nombre científico	Nombre comercial
<i>Ruvettus pretiosus</i>	Escolar o pez mantequilla, lima, clavo, escolar rasposo, llima, cochinilla
<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	Escolar negro o pez mantequilla, escolar chino, negra

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 en la etiqueta.

A veces se han encontrado erróneamente identificados con otros nombres, como por ejemplo “mero,” con lo que en el etiquetado de estos pescados es probable que no aparezcan las indicaciones obligatorias sobre el riesgo de efectos gastrointestinales adversos y sobre el modo de preparación o cocción, con el consiguiente riesgo para el consumidor.

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.

Los establecimientos alimentarios que realizan alguna preparación con estos pescados (incluyendo la restauración), deben:

- ✓ Comprobar que la etiqueta del pescado que recibe contiene la información obligatoria.
- ✓ Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las indicaciones de la etiqueta.

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN Y CONSUMO:

- ✓ Los métodos de preparación culinaria deben ser los adecuados para eliminar la mayor cantidad de grasa posible, recomendándose **retirar la piel y la grasa visible**. Es preferible no utilizar 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 encuentra 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, no volver a consumir 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.

JUSTIFICACIÓN

El [Reglamento \(CE\) N° 853/2004](#), de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en el Anexo III, Sección VIII, Capítulo V, E.1, dispone que:

“Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el Ruvettus pretiosus y el Lepidocybium flavobrunneum, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser 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 adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común.”

Por otra parte la [opinión de la EFSA \(Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria\) acerca de la toxicidad de los productos pesqueros pertenecientes a la familia Gempylidae](#), de 2004, establece la asociación entre el consumo del escolar y el escolar negro con la aparición de diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos, aunque señala que una preparación adecuada, puede evitar la aparición de estos episodios.