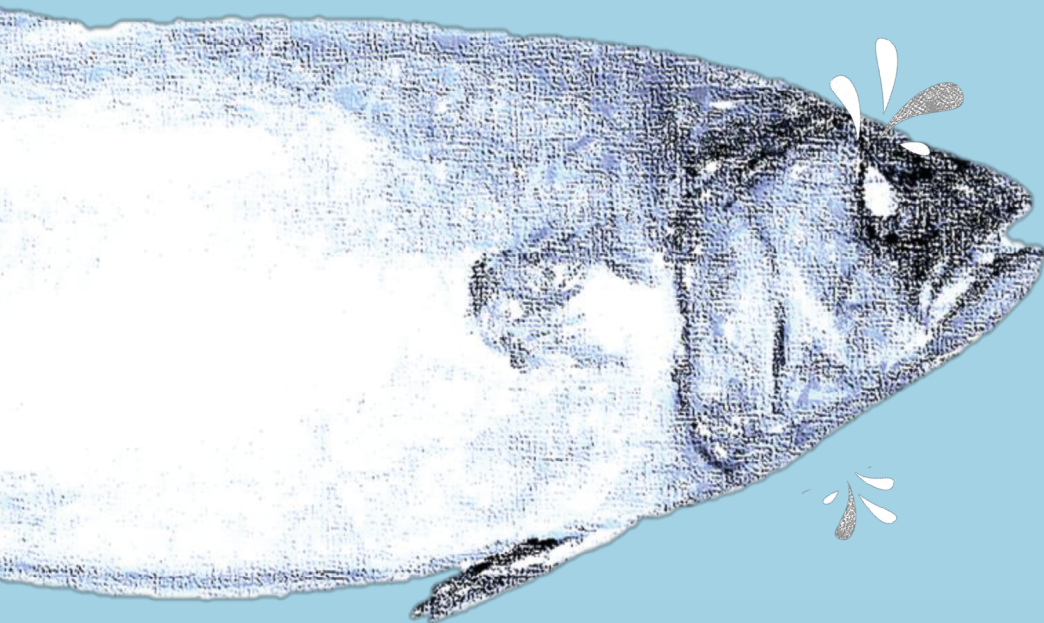


PEZ MANTEQUILLA

(Escolar y Escolar Negro)

Recomendaciones de consumo



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

Por ello, es importante entender cómo pueden afectar a la salud de algunas personas y tomar precauciones para evitarlo.

¿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 te encuentras mal 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, personas ancianas, mujeres embarazadas, personas inmunodeprimidas o si los síntomas persisten.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

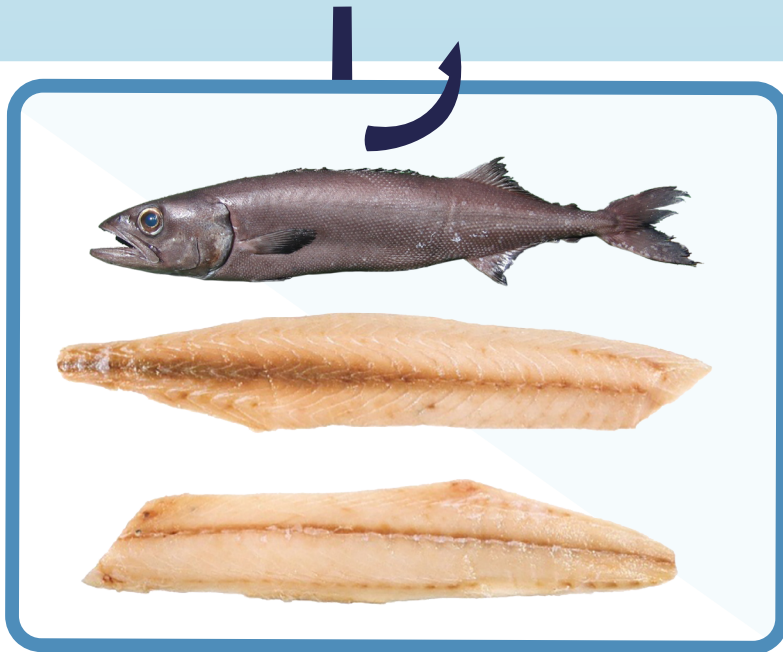
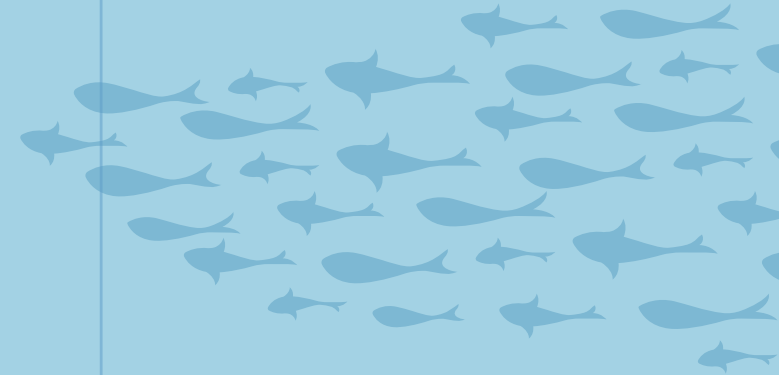
¿Está permitida su comercialización?

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?

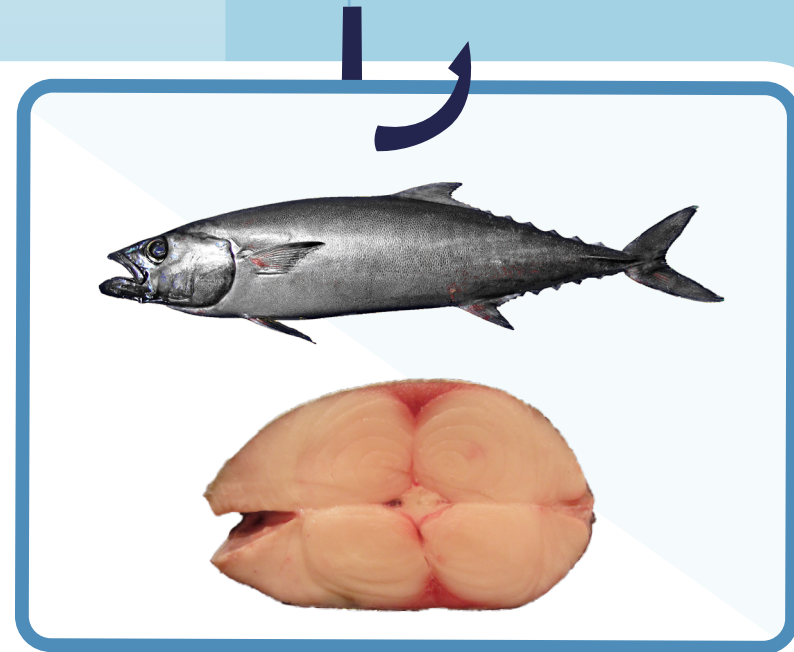
Es obligatorio que figure el nombre científico y el nombre comercial nacional del pescado. Hay comunidades autónomas que pueden autorizar otros nombres comerciales que te puedes encontrar en la etiqueta, pero siempre deben ir acompañando al nacional.



Nombre científico: *Ruvettus pretiosus*

Nombre comercial nacional: Escolar o Pez Mantequilla.

Otros nombres: Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla, Llima.



Nombre científico: *Lepidocybium flavobrunneum*

Nombre comercial nacional: Escolar negro o Pez Mantequilla.

Otros nombres: Escolar chino, Negra.

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.

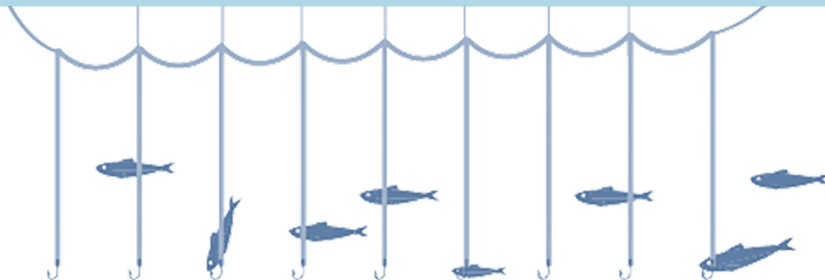
⚠ Aquellos establecimientos alimentarios que realicen alguna preparación con estos pescados (incluyendo la restauración), deberán:

- Comprobar que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria.
- Realizar las preparaciones culinarias eliminándose la mayor cantidad de grasa posible y, en su caso, el caldo de cocción.
- Informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales.

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 utilizarlos 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**, **evita 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".



Edita:

© Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO: 236-25-024-5
Fecha edición: 2025