

Recomendaciones de preparación y consumo:

- Los métodos de preparación culinaria adecuados deben eliminar la mayor cantidad de grasa posible, recomendándose retirar la piel y la grasa visible.
- Se recomienda no utilizar estos pescados en preparaciones en crudo.
- 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.
- Se recomienda el consumo de una pequeña cantidad la primera vez que se ingiere.
- Si se observan síntomas gastrointestinales, evite su consumo en el futuro.
- Se recomienda evitar el consumo de estas especies a grupos sensibles como niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas con patologías gastrointestinales previas.

¿Qué hacer si se enferma tras el consumo?

El consumo de estos pescados puede producir síntomas gastrointestinales que van desde síntomas leves de corta duración hasta diarrea severa con náuseas y vómitos, que puede durar de uno a 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.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO DE LOS PESCADOS "ESCOLAR" Y "ESCOLAR NEGRO"



Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

Alcalá 56 - 28071 Madrid

www.aecosan.msssi.gob.es



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

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 producen?

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

¿Está permitida su comercialización?

Si, está permitida siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- Solo podrán comercializarse embalados o envasados 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.

La legislación obliga al operador a indicar en la etiqueta, entre otros datos, el nombre comercial y científico de la especie pesquera a la venta.

¿Qué vamos a encontrar en la etiqueta?

ESCOLAR *Ruvettus pretiosus*

El escolar también admite otros nombres comerciales: "Escolar clavo" (en Andalucía), "Escolar rasposo" (en Canarias), "Llima" (en Cataluña) o "Cochinilla" (en Galicia).



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

ESCOLAR NEGRO *Lepidocybium flavobrunneum*

El escolar negro también se puede encontrar como "Escolar chino" en Canarias.



Estos pescados se venden comúnmente como rodajas o 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 pez mantequilla, mero,...



Obligaciones:

De las empresas alimentarias:

- 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.

De las empresas alimentarias que realizan alguna preparación con estos pescados (incluyendo la restauración):

- Verificar las especies utilizadas.
- Realizar las preparaciones culinarias adecuadas indicadas en la etiqueta por el proveedor.