

Pinto o Maragota

Merlo *Labrus bergylta*

(Eng) Ballan wrasse

(Fr) Vieille commune

El pinto o maragota son en realidad la misma especie, siendo las características que los diferencian propias de la edad, el hábitat o el momento reproductivo en que se encuentra esta especie.

El pinto es un pescado blanco que habita en fondo rocosos poblados por laminarias, en profundidades entre los 10 y los 20 metros, refugiándose en huecos u oquedades cuando detecta peligro.

Su dieta está compuesta principalmente por animales bentónicos como crustáceos, bivalvos, gasterópodos y, en menor medida, algas y pequeños peces. Especie muy longeva, puede llegar a vivir hasta 29 años.

Es hermafrodita proterogónica, alcanza la madurez sexual como hembra a los 2 años, realizando el cambio de sexo entre los 4 y los 14 años.

El periodo de reproducción tiene lugar entre los meses de junio y agosto. El macho construye un nido con algas en oquedades donde las hembras depositarán sus huevos atraídas por los llamativos colores del macho, el cual los fecundará y cuidará hasta su eclosión, después de una o dos semanas.

Características

Cuerpo alargado y redondeado de aspecto robusto con coloración variable, entre los que predominan el marrón, pardo-rojizo y pardo-verdoso, que puede ser uniforme o jaspeada con manchas claras y oscuras; en ambos casos el vientre es de color más blanquecino.

Hocico puntiagudo con labios prominentes, mandíbula compuesta por una hilera de dientes caninos y otros faríngeos, que emplea para triturar.



Hábitat

Su hábitat se sitúa en el Atlántico oriental, desde la costa de Noruega hasta Marruecos, incluyendo los archipiélagos de Canarias, Madeira y las Azores.

Código 3-ALFA-FAO
USB



Artes de Pesca

Se captura con trasmallo y redes de enmalle. También con sedales y anzuelos.

Comercialización

Se comercializa fresco y entero o también eviscerado.

Zona y Método de producción

Indicado en la etiqueta

Temporada

Su consumo está de temporada en los meses que van de abril a septiembre

Alérgenos



Pescado

En Relación a la Información Facilitada al consumidor final y regulada por el Reglamento(EU) 1169/2011 informamos que este producto se encuentra incluido en el Anexo II del citado Reglamento en la categoría de **PESCADO**.

Los principales alérgenos del pescado son unas proteínas llamadas parvalbúminas. Estas proteínas son altamente termoestables, es decir, resistentes al calor y que no se modifican al cocinarlas. Son también proteínas altamente resistentes tanto al ácido como la acción o digestión enzimática intestinal con lo que al no ser destruidas por nuestras enzimas gástricas pueden ocasionar sintomatología grave.

El pescado puede encontrarse parasitado por un nematodo llamado Anisakis simplex. En este caso se trataría de una alergia al anisakis y el paciente puede ingerir pescado no parasitado por este nematodo sin problemas.

Existen dos maneras de matar las larvas: la primera es congelar el pescado a -20 grados, un mínimo de 24 horas, y la segunda es cocinar el alimento a más de 60 grados durante al menos 10 minutos.

Es obligatorio congelar el pescado si éste va a ser consumido en crudo o semicrudo (Real Decreto 1460/2006).