



madrid
+salud

**Departamento de Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número:

Inf16015

Consulta:

**Información al consumidor de platos preparados
elaborados con pez “escolar” y “escolar negro”**

Informe de fecha 04/02/2016 modificado 21/04/23



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 21/04/2023

Número:	
Inf16015	
Asunto:	
Información al consumidor de platos preparados elaborados con pez "escolar" y "escolar negro"	

TEXTO CONSULTA

"Se realiza una consulta sobre la elaboración de platos con pez escolar y pez escolar negro en restaurantes asiáticos. Se plantean dudas sobre la interpretación y aplicación al sector de la restauración colectiva de las normas de comercialización de estos productos, recogidas en el Reglamento (CE) nº 853/2004 (anexo III, sección VIII, capítulo V, E. 1).

La consulta se concreta en las siguientes cuestiones:

- *¿Sería preciso que en las cartas-menús desapareciera la denominación PEZ MANTEQUILLA y fuera sustituida por LIMA, CLAVO, ESCOLAR, ESCOLAR RASPOSO, LLIMA, COCHINILLA en el caso de Ruvettus pretiosus o NEGRA, ESCOLAR NEGRO, ESCOLAR CHINO para Lepidocybium flavobrunneum?*
- *¿Podría mantenerse la denominación de PEZ MANTEQUILLA (que si bien no es la denominación legal sí es la denominación habitual del consumidor medio), siempre y cuando vaya seguida de una leyenda aclaratoria de la denominación científica y comercial? De ser así. ¿Qué formato sería el adecuado?*
- *¿En las cartas-menú o mediante carteles informativos debería reflejarse el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos?"*

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Primero

En los últimos tiempos han proliferado los llamados restaurantes asiáticos donde es frecuente que se ofrezca al consumidor final pez escolar negro (*Lepidocybium flavobrunneum*) o pez escolar (*Ruvettus pretiosus*). Los ésteres cerosos que contiene la grasa de los pescados de la Familia *Gempylidae*, en particular *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, pueden causar diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos a las personas que los consumen.

El **Anexo III, sección VIII, Capítulo V, E. del Reglamento (CE) 853/2004**, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, indica lo siguiente:

*“Los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, 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. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico de los productos junto al nombre común”.*

La **Resolución de 24 de mayo de 2019** de la Secretaría General de Pesca por el que se publica el listado de las denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España, considera el nombre comercial como denominación oficial en todo el territorio nacional, asignando los siguientes nombres comerciales para estas dos especies de la Familia *Gempylidae*:

Nombre científico	Nombre comercial
<i>Ruvettus pretiosus</i>	Escolar o pez mantequilla . Se podrá completar con las acepciones reconocidas en determinadas CCAA: lima o clavo (Andalucía), escolar rasposo (Canarias), llima (Cataluña), cochinilla (Galicia).
<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	Escolar negro o pez mantequilla . Se podrá completar con las acepciones reconocidas en determinadas CCAA: negra (Andalucía), escolar chino (Canarias).

De manera adicional, el **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, recoge en su artículo 8 los requisitos específicos para los productos de la pesca y moluscos bivalvos vivos. En concreto, en el apartado 6 establece requisitos para los establecimientos que pongan a la venta productos pertenecientes a la familia *Gempylidae*, aceptando las siguientes denominaciones para la especie *Ruvettus pretiosus*: Escolar o **Pez Mantequilla**, Clavo, Escolar Rasposo, Lima, Cochinilla o Llima; y para la especie *Lepidocybium flavobrunneum*: Escolar Negro o **Pez Mantequilla**, Escolar chino o Negra.

Por todo lo expuesto, en la relación de comidas que se ofrecen en las “cartas de platos” en los establecimientos de restauración que elaboran platos preparados con productos de la pesca, debe figurar el nombre comercial de la especie, siendo las denominaciones oficiales en todo el territorio nacional las que figuran en la citada Resolución. Para aquellas preparaciones que incluyan pescados de las especies *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, es posible la utilización de “pez mantequilla” como denominación comercial. Podría incluirse el nombre científico como información voluntaria al consumidor.

Segundo

En el **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la



venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, no se establece la obligación de informar al consumidor final en las cartas-menú o mediante carteles informativos del riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos.

No obstante, el **Real Decreto 1021/2022**, establece en su artículo 8, apartado 6, los siguientes requisitos para los establecimientos que realicen alguna preparación con los pescados pertenecientes a la familia de los Gempylidae, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*:

- a) Comprobar que la etiqueta del pescado que reciben contiene la información obligatoria establecida en el apartado E, del capítulo V, de la sección VIII, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- b) Realizar las preparaciones culinarias teniendo en cuenta que se debe eliminar la mayor cantidad de grasa posible y descartando, en su caso, el caldo de cocción.
- c) Informar a la clientela sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales en las personas.

Adicionalmente, en el “**Informe sobre identificación y etiquetado de pescado de la Familia Gempylidae**”, de septiembre de 2014 de la Subdirección General de Higiene de la Comunidad de Madrid, se proponen las siguientes frases de advertencia, adaptadas por el comercio pesquero internacional:

- Riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales.
- Contiene ésteres cerosos naturales, que pueden provocar diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos.
- Este pescado puede causar síntomas digestivos a algunas personas.
- No consuma este pescado si está usted embarazada o si tiene problemas intestinales o de mala absorción.
- Si usted come este pescado por primera vez, consuma sólo una ración pequeña.
- Si usted sufre síntomas gastrointestinales después de comer este pescado, no lo vuelva a consumir en el futuro. Consulte a su médico si persisten los síntomas.

Esta información sobre el riesgo también se hace extensiva a la **venta a distancia** (ej. compra de comida preparada).



El operador podrá decidir la manera en la que informa a la clientela sobre los riesgos asociados al consumo de estos productos, bien sea a través de la carta-menú o bien mediante cartelería, pizarras u otros métodos equivalentes.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- En las cartas de platos o menús de los establecimientos de restauración que elaboren platos preparados con productos de la pesca, debe figurar el nombre comercial de la especie, admitiéndose como denominación oficial en todo el territorio nacional para la especie *Ruvettus pretiosus*: Escolar o pez mantequilla; y para *Lepidocybium flavobrunneum*: Escolar negro o pez mantequilla.

Se considera que podría incluirse el nombre científico como información voluntaria al consumidor.

2.- En los establecimientos que ofrezcan platos preparados o realicen cualquier manipulación con pescados de las especies *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, se deberá informar de forma obligatoria a la clientela, mediante cartas, menús, pizarras o cualquier sistema alternativo similar, sobre la presencia en estos pescados de sustancias que pueden originar efectos gastrointestinales.

Esta información podrá completarse de forma voluntaria con otras frases, tales como “contiene ésteres cerosos naturales, que pueden provocar diarrea y otros síntomas gastrointestinales agudos”, “este pescado puede causar síntomas digestivos a algunas personas”, o “no se consuma este pescado si está usted embarazada o si tiene problemas intestinales o de mala absorción”, entre otros.