



madrid
salud

**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”**

Consulta de fecha 4/02/2016 modificada el 24/06/19

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 24/06/2019

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

TEXTO DE LA 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 se ha comprobado la proliferación de los llamados restaurantes asiáticos donde es frecuente que se ofrezca al consumidor final pez escolar negro (*Lepidocybium flavobrunneum*) o pez escolar (*Ruvettus pretiosus*).

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 Gempylidae, en particular Ruvettus pretiosus y Lepidocybium flavobrunneum, solo podrán comercializarse embalados y envasados y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuados 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, pez mantequilla , lima, clavo, escolar rasposo, llima o cochinilla
<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>	Escolar negro, pez mantequilla , negra, escolar chino

De acuerdo con el artículo 2 y 4 de la Orden de 29 de junio de 1978 del Ministerio de Comercio y Turismo, por la que se modifican las normas sobre menús y cartas de restaurantes y cafeterías:

1. *Todos los restaurantes estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos cuya composición y variedad deberán estar de acuerdo con la categoría que ostenten y cultiven.*
2. *Se entiende por “carta de platos y por “carta de vinos” las relaciones de comidas y bebidas respectivamente, que ofrezca el establecimiento.*

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 todos el territorio nacional, las que figuran en la Resolución de 24 de mayo de 2019 de la Secretaría General de Pesca, y que son para las especies que nos ocupan: *Ruvettus pretiosus*: Escolar, **pez mantequilla**, lima, clavo, escolar rasposo, llima o cochinilla escolar y para *Lepidocybium flavobrunneum*: Escolar negro, **pez mantequilla**, negra, escolar chino, considerándose que podría incluirse el nombre científico como información voluntaria al consumidor.

Por lo tanto tras la publicación de 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, **es posible la utilización de “pez mantequilla”** como denominación comercial de las especies *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*.

Segundo

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. Parece que hay algunas personas más susceptibles que otras.

El Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información voluntaria 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 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.

Es obligación el operador de la empresa alimentaria poner a disposición del consumidor alimentos seguros, que para el caso expuesto en el texto de la consulta valdría, dado que la grasa de estos pescados es la causante del riesgo y aunque la legislación no marca ningún modo concreto de preparación o cocinado, cualquiera que la reduzca o la elimine, como por ejemplo:

- Preparar de forma que la mayoría de la grasa del pescado pueda ser retirada del plato.
- Cocinar de forma que se elimine la grasa, por ejemplo a la parrilla.
- No usar el caldo de cocción para la preparación de salsas.
- Servir sin la piel.

Sin embargo y dado que puede existir susceptibilidad individual, parece recomendable (especialmente en embarazadas y niños) advertir de forma voluntaria al consumidor, en las cartas-menú o carteles informativos o de forma oral, del riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos.

De la misma manera que sucedía con el modo de preparación, la legislación no contempla un texto literal para informar al consumidor final sobre la existencia de este riesgo.

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 dada la ausencia de leyendas expresas en la normativa:

- 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.

En caso que así lo decidiera el titular del establecimiento y como información voluntaria, cualquiera de estos textos se podría trasladar, a las cartas, menús o pizarras de los restaurantes para informar al consumidor final del riesgo.

La información voluntaria sobre el riesgo también se hace extensiva a la venta a distancia (ej. compra de comida preparada mediante pedido telefónico).

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, siendo las denominaciones oficiales en todo el territorio nacional las que figuran en la Resolución de 24 de mayo de 2019 de la Secretaría General de Pesca y que son para la especie *Ruvettus pretiosus*: Escolar, pez mantequilla, lima, clavo, escolar rasposo, llima o cochinilla escolar y para *Lepidocybium flavobrunneum*: Escolar negro, pez mantequilla, negra, escolar chino.

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

2.- Las cartas, menús o pizarras de los establecimientos que ofrezcan platos preparados elaborados con las especies *Ruvettus pretiosus* y *Lepidocybium flavobrunneum*, informaran al consumidor de forma voluntaria de la posible existencia de riesgo de diarrea y problemas gastrointestinales.