

Ulotka informacyjna dla konsumentów



dotycząca sposobu przygotowywania ryby maślanej
i potencjalnego ryzyka związanego z jej spożywaniem



Ulotka dotyczy ryb z gatunków *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum* (wskazanych w rozporządzeniu 853/2004¹)

Nazwy handlowe: ryba maślana
(ang. butterfish), eskolar, kostropak

Tłuszcz tych ryb (ok. 20% masy) składa się z estrów woskowych, które są niestrawne dla ludzi.



Eskolar - *Lepidocybium flavobrunneum*.

Źródło: K. V. Akhilesh / FishWise Professional (CC BY-NC-SA)

1) Czy sprzedaż ryb maślanych jest dozwolona?

Tak, jest dozwolona, pod warunkiem że:

- ♦ w handlu detalicznym sprzedawane są zapakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze;
- ♦ są odpowiednio oznakowane, z informacją dla konsumenta na temat właściwego sposobu przygotowania i ryzyka związanego z obecnością substancji wywołujących niepożądane skutki żołądkowo-jelitowe;
- ♦ w lokalach gastronomicznych przedsiębiorcy stosują się do informacji na opakowaniu – wytycznych dotyczących sposobu przygotowania ryby – oraz informują konsumentów o możliwych niepożądanych skutkach po jej spożyciu (**pkt 3**).

2) Jakie informacje powinna zawierać etykieta zamieszczona na opakowaniu?

- ♦ **Nazwa naukowa:** *Ruvettus pretiosus* (z rodziny Gempylidae)
Nazwy handlowe: kostropak, ryba maślana
- ♦ **Nazwa naukowa:** *Lepidocybium flavobrunneum* (z rodziny Gempylidae)
Nazwy handlowe: eskolar, ryba maślana
- ♦ Informacje na temat metod przygotowania ryby maślanej (**pkt 4**).
- ♦ Informacje dla konsumenta o potencjalnych, niepożądanych skutkach związanych ze spożyciem tej ryby, np. „Spożycie ryby maślanej może wywołać dolegliwości żołądkowo-jelitowe/ układu trawiennego. Przy spożywaniu po raz pierwszy zaleca się zacząć od niewielkiej porcji tych ryb.”, „Unikać spożycia na surowo”
- ♦ Pozostałe informacje wynikające z przepisów ogólnych dot. znakowania żywności², np. obszar połowu, narzędzie połowowe, data przydatności do spożycia/termin minimalnej trwałości, masa netto.



3) Obowiązki przedsiębiorców względem konsumentów:

- ♦ **Sprzedaż detaliczna** – tylko w opakowaniu z informacją o potencjalnych, niepożądanych skutkach związanych ze spożyciem tej ryby oraz o zalecanym sposobie przygotowania (**pkt 2**).
- ♦ **Zakłady gastronomiczne powinny**
 - stosować się do zaleceń z etykiety podczas przygotowania dań (**pkt 4**);
 - informować konsumentów o możliwych niepożądanych skutkach po spożyciu ryby - **w formie pisemnej** (np. w menu przy daniu zawierającym rybę maślaną, przy kasie, na tablicy informacyjnej) - przykładowe ostrzeżenie: „Danie zawiera rybę maślaną, której spożycie może wywołać dolegliwości żołądkowo-jelitowe/ układu trawiennego. Przy spożywaniu po raz pierwszy zaleca się zacząć od niewielkiej porcji tych ryb.”

4) Rekomendacje dotyczące przygotowania ryby maślanej:

- ♦ Metody przygotowania kulinarnego powinny prowadzić do usunięcia jak największej ilości tłuszczu – zaleca się usunięcie skóry i widocznego tłuszczu.
- ♦ Przygotować w sposób maksymalnie redukujący zawartość tłuszczu (np. na grillu).
- ♦ W przypadku smażenia na patelni lub gotowania **NIGDY** nie należy używać pozostałości z patelni ani wywaru po gotowaniu, ponieważ zawierają one największą ilość tłuszczu.

5) Rekomendacje/ ostrzeżenia dotyczące spożycia ryby maślanej:

- ♦ Unikać spożycia na surowo.
- ♦ Spożycie ryby maślanej może wywołać dolegliwości żołądkowo-jelitowe/ układu trawiennego.
- ♦ Przy spożywaniu po raz pierwszy zaleca się zacząć od niewielkiej porcji tych ryb.
- ♦ W przypadku wystąpienia objawów żołądkowo-jelitowych należy unikać ich spożycia w przyszłości (**pkt 6**).
- ♦ **UWAGA!** Spożycie tych gatunków **nie jest zalecane dla wrażliwych grup**, takich jak dzieci, osoby starsze, kobiety w ciąży i matki karmiące piersią oraz osoby z obniżoną odpornością lub problemami żołądkowo-jelitowymi.

6) Jakie objawy mogą wystąpić?

- ♦ Spożycie ryby maślanej może prowadzić do objawów żołądkowo-jelitowych, pojawiających się ok. 2 godziny po spożyciu.
- ♦ Objawy mogą być łagodne i krótkotrwałe lub prowadzić do ostrej biegunki z nudnościami i wymiotami, trwającej 1–2 dni.

7) Co robić w przypadku objawów?

- ♦ Choć zwykle objawy nie powodują dużej utraty płynów, zaleca się szybki kontakt z lekarzem, zwłaszcza w przypadku dzieci, osób starszych, kobiet w ciąży i matek karmiących piersią oraz osób z osłabioną odpornością lub jeśli objawy utrzymują się dłużej niż 2 dni.

1 rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55 ze zm.)

2 strona internetowa GIS

strona internetowa IJHARS z uwzględnieniem dokumentu: [Miniprzewodnik po nowych unijnych oznakowaniach konsumenckich dla produktów rybactwa i akwakultury.pdf](#)

