

Ulotka informacyjna dla producentów

dotycząca wprowadzania do obrotu
oraz sposobu przygotowywania ryby maślanej



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.
- ♦ Przykładowe ostrzeżenia:
„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.





3) Obowiązki przedsiębiorców:

- ♦ Prawidłowo zidentyfikować gatunek ryby, podając na etykiecie nazwę handlową i naukową (**pkt 2**) - ryby te sprzedawane są zwykle w plastrach lub filetach i po pokrojeniu są trudne do odróżnienia od innych gatunków – dlatego ważna jest ich prawidłowa identyfikacja/oznakowanie.
- ♦ Poinformować konsumenta (informacja na etykiecie) o potencjalnych, niepożądanych skutkach związanych ze spożyciem tej ryby oraz o zalecany sposób przygotowania (**pkt 2**).
- ♦ **Zakłady gastronomiczne i inne punkty przygotowujące rybę maślaną, muszą:**
 - stosować się do zaleceń z etykiety (lub z przedmiotowej ulotki) 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 (do wykorzystania przez przedsiębiorców przy opracowywaniu etykiety/ informacji dla klientów restauracji serwujących rybę maślaną):

- ♦ 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.
- ♦ **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.

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 rybołówstwa i akwakultury.pdf](#)



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLIĄ O PRZYSZŁOŚCI



NARODOWY
INSTYTUT
ZDROWIA
PUBLICZNEGO
PAŃSTWOWY INSTYTUT
BADAWCZY



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

