RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 21 décembre 1988

relative à l'adoption de normes régissant les conserves de champignons

(89/12/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne et notamment son article 155,

considérant qu'à l'heure actuelle, les conserves de champignons ne font pas l'objet dans la Communauté de normes, tant en ce qui concerne les procédés de fabrication et les éléments pouvant entrer dans les préparations à base de ce produit, qu'en ce qui concerne la protection de certaines dénominations, ou la réservation de certains modes de préparation ; que deux États membres seulement ont mis en œuvre des dispositions visant à atteindre plus ou moins ces objectifs ;

considérant qu'au vu de l'expérience, et dans l'objectif notamment d'éviter des obstacles à la libre circulation des conserves de champignons, et de favoriser une saine concurrence dans la Communauté, il apparaît souhaitable d'inciter les États membres à mettre en œuvre, dans les matières rappelées ci-dessus, des dispositions nationales se conformant au terme commun de référence faisant l'objet de la présente recommandation ;

considérant que la forme de recommandation qui sollicite la coopération des États membres sur une base volontaire est un instrument efficace pour permettre de stimuler l'initiative des milieux concernés, qu'il convient de procéder de la sorte avant d'élaborer des règles contraignantes par l'établissement de normes communes de qualité pour les produits destinés à la consommation dans la Communauté ou exportés vers les pays tiers,

RECOMMANDE AUX ÉTATS MEMBRES :

1) d'adopter des normes de fabrication des conserves de champignons conformes aux dispositions suivantes :

   Toutes les conserves de champignons de Paris (de couche), à l'exception des préparations culinaires telles que « champignons à la grecque » etc., sont préparées à partir des champignons frais [des variétés cultivées (1) de l'Acaricus bisporus ou Psalliota bispora] et d'eau ou de jus de cuisson de champignons avec addition facultative de sel (NaCl), de vinaigre ou d'acide citrique cristallisé de qualité alimentaire, d'épices, d'aromates, d'acide asorbique employé comme antioxygène et éventuellement le glutamate de sodium.

   Conformément à cette définition, les protéines, l'amidon ou les autres substances destinées à limiter la perte en poids des champignons (éventuellement par accroissement de la rétention d'eau) ne sont pas utilisées ;

2) de réserver les dénominations

   « champignons », « champignons de Paris », « champignons de couche » aux conserves constituées de champignons et d'eau, comportant ou non l'addition de sel et/ou d'acides tels que cités ci-dessus, à l'exclusion de tout autre ingrédient.

   Ces dénominations peuvent être complétées par la mention « au naturel » lorsque le liquide de couverture est composé exclusivement d'eau et de sel ;

   et de réserver

   les désignations « à l'étuvée », « à l'étouffée », « préparés dans leur jus », aux conserves constituées de champignons et de jus de cuisson du champignon avec addition facultative de sel, d'acides tels que cités au paragraphe 1, d'épices et d'aromates.

   Tout autre mode de préparation culinaire doit être indiqué sur l'étiquette par une mention appropriée ;

3) d'arrêter des méthodes d'examen et d'analyse mettant en œuvre les principes suivants :

   les prélèvements des échantillons pratiqués par les organismes désignés pour procéder aux analyses sont effectués sur la matière première en cours de fabrication avant la phase de cuisson du champignon. Le liquide d'imprégnation ne doit contenir que de l'eau et les substances indiquées au paragraphe 1 ;

4) de communiquer à la Commission, dans un délai de trois mois à compter de la notification de la présente recommandation, le texte des dispositions normatives et administratives, prises en application de la présente recommandation.

Les États membres sont destinataires de la présente recommandation.

Fait à Bruxelles, le 21 décembre 1988.

Par la Commission
Frans ANDRIESSEN
Vice-président

(1) Code NC 2003 10 10.