EMPFEHLUNG DER KOMMISSION

vom 21. Dezember 1988

über die Anwendung von Qualitätsvorschriften für Konservenchampignons

(89/12/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 155,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Konservenchampignons sind bisher weder hinsichtlich der Herstellungsverfahren und der Bestandteile, die in aus diesem Erzeugnis hergestellten Zubereitungen enthalten sein können, noch des Schutzes von Bezeichnungen oder von Zubereitungsverfahren Gegenstand von gemeinsamen Qualitätsvorschriften. Nur zwei Mitgliedstaaten haben Vorschriften zur Erreichung dieser Ziele erlassen.

Erfahrungsgemäß und insbesondere zur Verhütung einer Behinderung des freien Warenverkehrs mit Champignonkonserven sowie zur Förderung eines gesunden Wettbewerbs in der Gemeinschaft sollten die Mitgliedstaaten aufgefordert werden, diesbezüglich einzelstaatliche Vorschriften zu erlassen, die sich nach dem gemeinsamen Bezug richten, der Gegenstand dieser Empfehlung ist.

Die Empfehlung, welche die freiwillige Zusammenarbeit der Mitgliedstaaten zum Ziel hat, ist ein Mittel zur wirksamen Anregung der Initiative der betreffenden Berufskreise. Es sollte in dieser Weise verfahren werden, bevor zwingende Regeln durch Festlegung gemeinsamer Qualitätsnormen für die zum Verbrauch in der Gemeinschaft oder Ausfuhr nach Drittländern bestimmten Erzeugnisse erlassen werden —

EMPFIEHLT DEN MITGLIEDSTAATEN:

1. die nachstehenden Qualitätsvorschriften für die Herstellung von Konservenchampignons anzunehmen:

   Alle Konservenchampignons mit Ausnahme kulinarischer Zubereitungen wie Champignons griechischer Art u. a. müssen aus frischen Champignons (der Kultursorten Acaricus Bisporus oder Psalliota Bispora (1)), Wasser oder Flüssigkeit von gekochten Champignons zubereitet sein. Diese Zubereitung darf Salz (NaCl), Essig oder kristalline Speisezitronensäure, Gewürz, Aroma, als Antioxygen Askorbinsäure und gegebenenfalls Na-Glutamat enthalten.

   Definitionsgemäß dürfen zur Verhinderung von Gewichtsverlusten bei den Champignons (gegebenenfalls durch Erhöhung des Wasserhaltevermögens) weder Eiweiß, Stärke noch andere Stoffe zugesetzt werden;

2. die nachstehenden Bezeichnungen zu schützen:

   „Champignons", „Champignons de Paris" und „Champignons de couche" sind den Konserven vorzubehalten, die sich aus Champignons und Wasser mit oder ohne zugesetztem Salz und/oder Säuren wie die genannten zusammensetzen und keine anderen Zusätze enthalten.

   Diese Bezeichnungen dürfen durch die Angabe „natürlich" ergänzt werden, wenn die Deckflüssigkeit ausschließlich aus Wasser und Salz besteht.

   Die Bezeichnungen „gegart" oder „in eigenem Saft zubereitet" sind ausschließlich Konserven vorzubehalten, die Champignons und Flüssigkeit von gekochten Champignons sowie gegebenenfalls Salz, Säuren, wie die in Absatz 1 genannten, Gewürz und Aroma enthalten.

   Für jede andere kulinarische Zubereitung muß das Etikett einen geeigneten Hinweis enthalten;

3. Untersuchungsmethoden festzulegen, die folgenden Grundsätzen entsprechen:

   Die zuständigen einzelstaatlichen Stellen entnehmen dem Grunderzeugnis während der Herstellung, vor dem Kochen der Champignons, Proben. Die Tränkeflüssigkeit darf lediglich Wasser und die in Absatz 1 genannten Stoffe enthalten;

4. der Kommission folgendes mitzuteilen:

   innerhalb von drei Monaten ab der Bekanntmachung dieser Empfehlung die in Anwendung dieser Empfehlung erlassenen Qualitäts- und Verwaltungsvorschriften.

Diese Empfehlung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 21. Dezember 1988

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

(1) KN-Code 2003 10 10.