RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 21 dicembre 1988

relativa all'adozione di norme in materia di conserve di funghi

(89/12/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 155,

considerando che attualmente non esistono norme comunitarie in materia di conserve di funghi, né per quanto riguarda i processi di fabbricazione e le sostanze che possono entrare nelle preparazioni a base di tali prodotti, né per quanto riguarda la tutela di alcune denominazioni o la loro utilizzazione esclusiva per certi tipi di preparazioni; che solo due Stati membri hanno attuato disposizioni per il raggiungimento di tali obiettivi;

considerando che alla luce dell'esperienza acquisita e per evitare di ostacolare la libera circolazione delle conserve di funghi, nonché per favorire una sana concorrenza nella Comunità, appare auspicabile incoraggiare gli Stati membri a porre in essere, nelle materie sopracitate, disposizioni nazionali conformi al termine comune di riferimento oggetto della presente raccomandazione;

considerando che la forma della raccomandazione, che sollecita la cooperazione degli Stati membri su base volontaria, costituisce uno strumento efficace che consente di promuovere l'iniziativa degli ambienti interessati; che prima di elaborare regole vincolanti per la creazione di norme comuni di qualità per i prodotti destinati al consumo nella Comunità o esportati nei paesi terzi è opportuno percorrere questa strada,

RACCOMANDA AGLI STATI MEMBRI:

1. di adottare norme di produzione delle conserve di funghi conformi alle seguenti disposizioni:

   Tutte le conserve di funghi coltivati (champignons), salvo le preparazioni culinarie quali « funghi alla greca », ecc., devono essere preparati a base di funghi freschi (delle varietà coltivate [1]) Acarius Bisporus o Psalliota Bispora) e di acqua o succo di cottura di funghi con addizione facoltativa di sale (NaCl), di aceto o di acido citrico cristallizzato di qualità alimentare, di spezie, di sostanze aromatiche, di acido ascorbico usato come antiossidante ed eventualmente di glutammato di sodio.

   A norma di questa definizione le proteine, l'amido o le altre sostanze destinate a limitare la perdita di peso dei funghi (aumentando eventualmente la ritenzione d'acqua) non possono essere usate;

2. di riservare le denominazioni seguenti:

   « champignons », « funghi », « funghi coltivati » esclusivamente alle conserve a base di funghi ed acqua, con o senza addizione di sale e/o acidi quali quelli surriferiti, escluso qualsiasi altro ingrediente.

   Queste denominazioni possono essere completate dalla dicitura « dal naturale » se il liquido di copertura è composto esclusivamente di acqua e sale;

   e di riservare

   le indicazioni « cotte al vapore », o « preparati nel loro succo » esclusivamente alle conserve composte di funghi e di succo di cottura dei funghi con aggiunta facoltativa di sale, di acidi quali riferiti al punto 1, di spezie e di sostanze aromatiche.

   Qualsiasi altro tipo di preparazione culinaria deve essere adeguatamente indicato sull'etichetta con apposita dicitura;

3. di adottare metodi di analisi e di esame secondo i seguenti principi:

   i prelievi dei campioni ad opera degli organismi designati per realizzare le analisi si effettuano sulla materia prima nella fase della fabbricazione, prima della cottura dei funghi. Il liquido di impregnazione può contenere solo acqua e le sostanze indicate al paragrafo 1;

4. di comunicare alla Commissione, entro i termini di 3 mesi, a decorrere dalla notifica della presente raccomandazione il testo delle disposizioni normative e amministrative adottate in applicazione della presente raccomandazione.

Gli Stati membri sono destinatari della presente raccomandazione.

Fatto a Bruxelles, il 21 dicembre 1988.

Per la Commissione

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

[1]) Codice NC 2003 10 10.