AANBEVELING VAN DE COMMISSIE

van 21 december 1988

betreffende de vaststelling van normen voor champignonconserven

(89/12/EEG)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, en met name op artikel 155,

Overwegende dat de Gemeenschap momenteel voor champignonconserven geen normen heeft met betrekking tot de produktiemethoden en de toegestane ingrediënten, en evenmin wat de bescherming van bepaalde benamingen en het gebruik van bepaalde aanduidingen van bereidingswijzen betreft; dat slechts twee Lid-Staten maatregelen hebben genomen die min of meer op het bereiken van deze doelstellingen zijn gericht;

Overwegende dat het, gezien de opgedane ervaring en vooral met het doel belemmeringen voor het vrije verkeer van champignonconserven te voorkomen en een gezonde concurrentie in de Gemeenschap te bevorderen, wenselijk is de Lid-Staten ertoe aan te sporen op de bovengenoemde gebieden nationale maatregelen te nemen die in overeenstemming zijn met de in deze aanbeveling opgenomen gemeenschappelijke uitgangspunten;

Overwegende dat een aanbeveling waarmee de Lid-Staten wordt gevraagd op vrijwillige basis mee te werken, een doeltreffend instrument is om de betrokken kringen tot het nemen van initiatieven te stimuleren; dat het dienstig is aldus te werk te gaan alvorens dwingende voorschriften op te stellen in de vorm van gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor de produkten die bestemd zijn voor consumptie in de Gemeenschap of die naar derde landen worden uitgevoerd,

BEVEELT DE LID-STATEN AAN:

1. om produktienormen voor champignonconserven vast te stellen die in overeenstemming zijn met de onderstaande bepalingen:

   Alle conserven van champignons de Paris, met uitzondering van bereidingen zoals „champignons à la grecque" enz., moeten worden bereid op basis van verse champignons (van de gekweekte rassen (1) van het geslacht Acaricus Bisporus of Psalliota Bispora) en water of kooknat van champignons, al dan niet onder toevoeging van zout (NaCl), azijn of voor de voeding geschikt gekristalliseerd citroenzuur, kruiden, aromaten, ascorbinezuur (gebruikt als anti-oxidans) en eventueel natriumglutamaat.

   Gelet op hetgeen vooraf gaat, is het duidelijk dat geen eiwitten, zetmeel of andere stoffen waarmee gewichtsverlies van de champignons wordt beperkt (eventueel doordat het vasthouden van water wordt bevorderd), mogen worden gebruikt;

2. om te bepalen dat:

   de benamingen „champignon" en „champignon de Paris" (en in het Frans „champignon de couche") alleen mogen worden gebruikt om conserven aan te duiden die behalve champignons en water geen andere ingrediënten bevatten en waaraan al dan niet zout en/of de bovengenoemde zuren zijn toegevoegd.

   Deze benaming mag eventueel worden aangevuld met de aanduiding „au naturel" wanneer de conservenvloeistof alleen water en zout bevat.

   De aanduidingen „gestoofd", „gesmoord" en „in eigen nat" mogen alleen worden gebruikt voor conserven bestaande uit champignons en kooknat van champignons al dan niet onder toevoeging van zout, zuren als bedoeld in punt 1, kruiden en aromaten.

   Alle andere bereidingswijzen moeten met behulp van een adequate aanduiding op het etiket worden vermeld;

3. om onderzoek- en analysemethoden vast te stellen die berusten op de volgende beginselen:

   monsters moeten door de aangewezen nationale instellingen worden genomen van de grondstof tijdens het fabricageproces, vóór de champignons worden gekookt. De voor de bereiding gebruikte vloeistof mag alleen water en de in punt 1 bedoelde stoffen bevatten;

4. om de Commissie binnen een termijn van drie maanden te rekenen vanaf de kennisgeving van deze aanbeveling in kennis te stellen van de tekst van de ter uitvoering van deze aanbeveling vastgestelde maatregelen van normatieve en administratieve aard.

Deze aanbeveling is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 21 december 1988.

Voor de Commissie
Frans ANDRIESSEN
Vice-Voorzitter

(1) GN-code 2003 10 10.