KOMMISSIONENS HENSTILLING

af 21. december 1988

om vedtagelse af normer for svampekonserves

(89/12/EØF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER —

som henviser til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 155,

som tager i betragtning, at svampekonserves i Fællesskabet for tiden hverken er omfattet af normer med hensyn til fabrikationsmåder og ingredienser, der kan indgå i tilberedninger af dette produkt, eller beskyttelsen af visse betegnelser eller visse tilberedningsmåder; at kun to medlemsstater har indført bestemmelser, der tager sigte på mere eller mindre at forfølge disse målsætninger,

som tager i betragnting, at det i lyset af den indhøstede erfaring og bl.a. for at undgå hindringer for den frie bevægelse af svampekonserves og fremme en sund konkurrence i Fællesskabet er ønskeligt at tilskynde medlemsstaterne til på ovennævnte områder at indføre nationale bestemmelser, der er baseret på det fælles referencegrundlag i denne henstilling,

som tager i betragtning, at henstillingen, hvor der opfordres til samarbejde mellem medlemsstaterne på et frivilligt grundlag, er et effektivt instrument til at stimulere de pågældende erhvervsgruppers initiativ; at denne fremgangsmåde bør følges, indtil der udarbejdes bindende regler ved fastsættelsen af fælles kvalitetsnormer for produkter til forbrug i Fællesskabet eller til udførsel til tredjelande,

HENSTILLER TIL MEDLEMSSTATERNE AT:

1. vedtage fabrikationsnormer for svampekonserves efter følgende bestemmelser:

   Al konserves af champignon med undtagelse af kulinariske tilberedninger af typen »græsk champignonsalat« osv. fremstilles af friske svampe (af de dyrkede sorter (1) Acaricus Bisporus eller Psalliota Bispora) og vand eller kogt svampesaft med eventuel tilsætning af salt (NaCl), eddike eller krystalliseret citronsyre af levnedsmiddelkvalitet, krydderier, aromastoffer, ascorbinsyre, der anvendes som antioxidant, og eventuelt natriumglutamat.

   Ifølge denne beskrivelse må proteiner, stivelse eller andre stoffer, der skal begrænse vægttabet for svampe (eventuelt ved at øge vandtilbageholdelsen) ikke anvendes;

2. forbeholde:

   benævnelserne »svampe« og »champignon« til konserves, der består af svampe og vand, eventuelt tilsat salt og/eller ovennævnte syrer og ingen andre ingredienser.

   Benævnelserne kan suppleres med udtrykket »naturel«, hvis konserveringsvæsken udelukkende består af vand og salt.

   Betegnelserne »stuvede«, »dampede« og »tilberedt i egen saft« forbeholdes til konserves, der består af svampe og kogt svampesaft med eventuel tilsætning af salt, de i punkt 1 nævnte syrer, krydderier og aromastoffer.

   Enhver anden tilberedningsform skal være angivet på etiketten med en passende betegnelse;

3. vedtage undersøgelses- og analysemetoder, hvor følgende principper anvendes:

   De prøver, som de udpegede organer udtager med henblik på analyserne, tages fra råvaren under fabrikationen inden svampekogningen. Imprægneringsvæsken må kun indeholde vand og de stoffer, der er anført i punkt 1;

4. tilsende Kommissionen inden tre måneder regnet fra meddelelsen af denne henstilling teksten til de normgivende og administrative bestemmelser, der vedtages i medfør af denne henstilling.

Denne henstilling er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. december 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESSEN

Næstformand

(1) KN-kode 2003 10 10.