ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Δεκεμβρίου 1988

σχετικά με την θέσπιση των προδιαγραφών για τις κονσέρβες μανιταριών

(89/12/ΕΟΚ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 155,

Εκτιμώντας:

ότι επί του παρόντος, δεν υπάρχουν στην Κοινότητα προδιαγραφές για τις κονσέρβες μανιταριών, τόσο όσον αφορά τις μεθόδους παρασκευής και τις ουσίες που μπορούν να περιέχουν τα παρασκευάσματα με βάση το εν λόγω προϊόν, όσο και όσον αφορά την προστασία ορισμένων ορισμών ή ορισμένων τρόπων παρασκευής· ότι μόνο δύο κράτη μέλη έχουν θεσπίσει διατάξεις που αποσκοπούν στην επίτευξη των εν λόγω στόχων·

ότι, βάσει της κτηθείσας πείρας και με στόχο να αποφευχθούν εμπόδια στην ελεύθερη κυκλοφορία κονσερβών μανιταριών, καθώς και να προωθηθεί ο υγιής ανταγωνισμός στην Κοινότητα, είναι σκόπιμο να ενθαρρυνθούν τα κράτη μέλη να θεσπίσουν, στον τομέα που αναφέρεται ανωτέρω, εθνικές διατάξεις οι οποίες να συμβιβάζονται με τον κοινό όρο αναφοράς που αποτελεί αντικείμενο της παρούσας απόφασης·

ότι μια σύσταση που επιδιώκει την συνεργασία των κρατών μελών επί εθελοντικής βάσης, αποτελεί αποτελεσματικό μέσο για να ενθαρρυνθεί η ανάληψη πρωτοβουλιών εκ μέρους των ενδιαφερομένων κύκλων· ότι τούτο πρέπει να επιτευχθεί πριν θεσπιστούν αναγκαστικοί κανόνες μέσω του καθορισμού κοινών ποιοτικών προδιαγραφών για τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση στην Κοινότητα ή για εξαγωγή προς τρίτες χώρες,

ΣΥΝΙΣΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ:

1. Να θεσπίσουν προδιαγραφές παρασκευής για τις κονσέρβες μανιταριών σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

   όλες οι κονσέρβες μανιταριών Παρισιού (καλλιέργειας) με εξαίρεση τα γαστρονομικά παρασκευάσματα όπως «champignons a la grecque» κλπ., πρέπει να παρασκευάζονται από νωπά μανιτάρια (καλλιεργούμενων ποικιλιών (1) του acaricus bisporus ή psalliota bispora) και με νερό ή χυμό βρασμού των μανιταριών με προαιρετική προσθήκη αλατιού (nacl), ξυδιού ή κρυσταλλικού κιτρικού οξέως εδώδιμης ποιότητας, μπαχαρικών, αρωμάτων ασκορβικού οξέως που χρησιμοποιείται ως αντιοξειδωτικό, και ενδεχομένως γλουταμινικού νατρίου.

   Σύμφωνα με τον ορισμό αυτό, οι πρωτεΐνες, το άμυλο ή οι άλλες ουσίες που προορίζονται να περιορίσουν την απώλεια σε βάρος των μανιταριών (ενδεχομένως με κατακράτηση ύδατος) δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.

2. Να περιορίσουν την χρησιμοποίηση των ονομασιών

   «μανιτάρια», «μανιτάρια Παρισιού», «μανιτάρια καλλιέργειας» στις κονσέρβες που αποτελούνται από μανιτάρια και νερό, με ή χωρίς προσθήκη άλατος ή/και οξέων όπως εκείνα που αναφέρονται ανωτέρω εξαιρουμένου κάθε άλλου συστατικού.

   Οι ονομασίες αυτές μπορούν να συμπληρωθούν με την ένδειξη «φυσικό» όταν το υγρό επικαλύψεως αποτελείται αποκλειστικά από νερό και αλάτι

   και να περιορίσουν

   τους ορισμούς «στον ατμό», «παρασκευασμένα με τον χυμό τους», στις κονσέρβες που αποτελούνται από μανιτάρια και το χυμό βρασμού των μανιταριών με προαιρετική προσθήκη άλατος, οξέων όπως αυτά που αναφέρονται στο σημείο 1, καρυκευμάτων και αρωμάτων.

   Κάθε άλλος τρόπος γαστρονομικής παρασκευής πρέπει να αναφέρεται στην ετικέτα με κατάλληλη ένδειξη.

3. Να θεσπίσουν μεθόδους εξέτασης και ανάλυσης εφαρμόζοντας τις ακόλουθες αρχές:

   οι δειγματοληψίες από τους οργανισμούς που έχουν υποδειχθεί για την ανάλυση, πραγματοποιούνται επί της πρώτης ύλης κατά την διάρκεια της παρασκευής πριν από την φάση βρασμού των μανιταριών. Το υγρό διαβροχής πρέπει να περιλαμβάνει νερό και τις ουσίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1.

4. Να ανακοινώνουν στην Επιτροπή, εντός προθεσμίας τριών μηνών από την κοινοποίηση της παρούσας σύστασης, το κείμενο των ρυθμιστικών και διοικητικών διατάξεων που έχουν θεσπιστεί κατ' εφαρμογή της παρούσας σύστασης.

Η παρούσα σύσταση απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 21 Δεκεμβρίου 1988.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος

(1) Κωδικός ΣΟ 2003 10 10.