RECOMENDACIÓN DE LA COMISIÓN

de 21 de diciembre de 1988

relativa a la adopción de normas sobre conservas de setas

(89/12/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 155,

Considerando que en estos momentos no hay normas comunitarias sobre conservas de setas, ni sobre los procesos de fabricación y los elementos que pueden incluirse en los preparados a base de este producto, ni sobre la protección de algunas denominaciones ni sobre la reserva de algunos modos de preparación; que sólo hay dos Estados miembros que hayan puesto en práctica disposiciones para lograr de un modo u otro estos objetivos;

Considerando que, dada la experiencia y con objeto de lograr evitar los obstáculos que puedan oponerse a la libre circulación de las conservas de setas y de favorecer la competencia leal dentro de la Comunidad, parece deseable incitar a los Estados miembros a que apliquen disposiciones nacionales en este terreno que estén de acuerdo de forma general con el objeto de la presente Recomendación;

Considerando que la Recomendación, que solicita la cooperación voluntaria de los Estados miembros, constituye un instrumento eficaz para estimular la iniciativa de los medios afectados; que, antes de elaborar normas restrictivas estableciendo normas comunes de calidad para los productos destinados al consumo en la Comunidad o exportados a terceros países, conviene proceder de esta suerte,

RECOMIENDA A LOS ESTADOS MIEMBROS:

1. Adoptar normas de fabricación de conservas de setas de acuerdo con las disposiciones siguientes:

   Todas las conservas de setas de París (de lecho) con excepción de los preparados culinarios como « setas a la griega » etc., deberán prepararse a partir de setas frescas [variedades cultivadas (1) de *Acaricus Bisporus* o *Psalliota Bispora*] y agua o del jugo de la cocción de setas con adición facultativa de sal (ClNa), vinagre o ácido cítrico cristalizado de calidad alimentaria, especias, plantas aromáticas, ácido ascórbico empleado como antioxidante y, eventualmente, glutamato de sodio.

   De conformidad con esta definición, no podrán emplearse proteínas, almidón u otras sustancias destinadas a limitar la pérdida de peso de las setas (eventualmente aumentando la retención de agua).

2. Reservar las denominaciones « setas », « seta de París », « seta de lecho » para las conservas formadas por setas y agua, con o sin adición de sal y/o ácidos como los anteriormente citados, con exclusión de cualquier otro ingrediente.

   Estas denominaciones podrán completarse con la indicación « al natural » cuando el líquido empleado para cubrir las setas se componga exclusivamente de agua y sal.

   Reservar las designaciones « *à l'étuvée* », « *à l'étouffée* » y « preparadas en su jugo » para las conservas compuestas de setas y del jugo de su cocción con adición facultativa de sal, ácidos como los citados en el apartado 1, especias y plantas aromáticas.

   Cualquier otro modo de preparación culinaria deberá señalarse en la etiqueta mediante la indicación apropiada.

3. Adoptar métodos de examen y análisis que pongan en práctica los principios siguientes:

   Las tomas de muestras que efectúen los organismos designados para proceder a los análisis se efectuarán sobre la materia prima durante la fabricación y antes de la fase de cocción de las setas. El líquido utilizado únicamente deberá contener agua y las sustancias indicadas en el apartado 1.

4. Comunicar a la Comisión, en el plazo de tres meses contando a partir de la notificación de la presente Recomendación, el texto de las disposiciones normativas y administrativas que tomen en aplicación de la presente Recomendación.

Los destinatarios de la presente Recomendación son los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 21 de diciembre de 1988.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

(1) Código NC 2003 10 10.