RECOMENDAÇÃO DA COMISSÃO

de 21 de Dezembro de 1988

relativa à adopção de normas respeitantes às conservas de cogumelos

(89/12/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 155º,

Considerando que, actualmente, as conservas de cogumelos não são objecto de normas na Comunidade, quer no que respeita aos processos de fabrico e aos elementos que podem entrar nas preparações à base deste produto, quer no que respeita à protecção de certas denominações, ou à reserva de certos modos de preparação; que apenas dois Estados-membros aplicaram disposições destinadas a conseguir em maior ou menor grau esses objectivos;

Considerando que, atendendo à experiência, e com o objectivo, nomeadamente, de evitar obstáculos à livre circulação das conservas de cogumelos e de favorecer uma concorrência sã na Comunidade, afigura-se desejável incentivar os Estados-membros a aplicar, nas matérias acima referidas, disposições nacionais que estejam em conformidade com o termo de referência comum que é objecto da presente recomendação;

Considerando que uma recomendação que solicita a cooperação dos Estados-membros numa base voluntária é um instrumento eficaz para permitir estimular a iniciativa dos meios em causa; que é conveniente proceder deste modo antes de elaborar regras coercivas para o estabelecimento de normas comuns de qualidade em relação aos produtos destinados ao consumo na Comunidade, ou exportados para países terceiros,

RECOMENDA AOS ESTADOS-MEMBROS:

1. A adopção das normas de fabrico das conservas de cogumelos de acordo com as seguintes disposições:

   Todas as conservas de cogumelos de Paris (de cultura), com excepção das preparações culinárias, tais como « cogumelos à grega », etc., devem ser preparadas a partir de cogumelos frescos das variedades cultivadas (1) do Acaricus Bisporus ou Psalliota Bispora e de água ou de líquido da cozedura de cogumelos com adição facultativa de sal (NaCl), de vinagre ou de ácido cítrico cristalizado de qualidade alimentar, de especiarias, de aromatizantes, de ácido ascórbico utilizado como antioxidante e, eventualmente, glutanato de sódio.

   Em conformidade com esta definição, as proteínas, o amido ou as outras substâncias destinadas a limitar a perda de peso dos cogumelos (eventualmente pelo aumento da retenção de água) não devem ser utilizadas.

2. Reservar:

   As designações « cogumelo », « cogumelo de paris » e « cogumelo de cultura » às conservas constituídas por cogumelos e água, com ou sem adição de sal e/ou de ácidos como os acima referidos, com exclusão de qualquer outro ingrediente.

   Estas denominações podem ser completadas pela menção « ao natural » quando o líquido de cobertura for exclusivamente composto de água e de sal.

   As designações « estufados » e « preparados no seu suco » às conservas constuídas por cogumelos e líquido da cozedura dos cogumelos, com adição facultativa de sal, de ácidos como os referidos no nº 1, de especiarias e de aromatizantes.

   Qualquer outra forma de preparação culinária deve ser indicada no rótulo, por uma menção adequada.

3. A adopção de métodos de exame e de análise que utilizem os seguintes princípios:

   As colheitas de amostras praticadas pelos organismos designados para procederem às análises devem ser efectuadas sobre a matéria-prima, durante o fabrico, antes da fase de cozedura do cogumelo. O líquido de impregnação apenas deve conter água e as substâncias indicadas no nº 1.

4. A comunicação à Comissão, num prazo de três meses a contar da notificação da presente recomendação, do texto das disposições normativas e administrativas adoptadas em aplicação da presente recomendação.

Os Estados-membros são destinatários da presente recomendação.

Feito em Bruxelas, em 21 de Dezembro de 1988.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente

(1) Código NC 2003 10 10.