

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2018/48 НА КОМИСИЯТА**от 11 януари 2018 година****за вписване на наименование в регистъра на храните с традиционно специфичен характер
[Suikerstroop (ХТСХ)]**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ⁽¹⁾, и по-специално член 52, параграф 3, буква б) от него,

като има предвид, че:

- (1) В съответствие с член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* бе публикувано подаденото от Нидерландия заявление за регистрация на наименованието „Suikerstroop“ като храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ) ⁽²⁾.
- (2) „Suikerstroop“ е сиропена течност, получена при варенето на растителната маса, от която се произвежда продуктът, след отделянето на кристалите захар. Наименованието означава „захарен сироп“.
- (3) На 16 септември 2014 г. Комисията получи уведомления за възражение от Финландия, Дания и Nordic Sugar AB (дружество, установено в Дания).
- (4) Уведомленията за възражение от Дания и Финландия бяха препратени на Нидерландия.
- (5) Не бе открита процедура по възражение въз основа на уведомлението, изпратено директно до Комисията от Nordic Sugar AB. В съответствие с член 51, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 физическо или юридическо лице, което има законен интерес, установено е или пребивава в държава членка, различна от тази, от която е подадено заявлението, може да подаде уведомление за възражение до държавата членка, в която е установено. Следователно Nordic Sugar AB не е имало право да подаде уведомление или възражение пряко пред Комисията.
- (6) На 13 ноември 2014 г. Комисията получи мотивирани възражения от страна на Финландия. Мотивираното възражение от Дания вече се съдържа в уведомлението за възражение. Както мотивираното възражение от Дания, така и това от Финландия бяха сметени за допустими по смисъла на член 21 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (7) Съгласно член 51, параграф 3 от посочения по-горе регламент с писма от 19 декември 2014 г. Комисията прикани Нидерландия и Финландия, от една страна, и Нидерландия и Дания, от друга, да проведат в срок от три месеца от датата на тези писма необходимите консултации с оглед постигане на съгласие.
- (8) По искане на Нидерландия, в съответствие с член 51, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, с писмо от 8 април 2015 г. Комисията предостави удължаване на срока за консултации между заинтересованите страни в двете производства по възражение относно горепосоченото заявление. Крайният срок за процедурата по постигане на решение по взаимно съгласие следователно бе удължен до 19 юни 2015 г.
- (9) В рамките на предвидения срок не беше постигнато съгласие. С писмо от 22 февруари 2017 г. Нидерландия уведоми Комисията за резултатите от консултациите с Финландия и Дания. Във връзка с това Комисията следва да вземе решение относно регистрацията в съответствие с процедурата, посочена в член 52, параграф 3, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, като отчете резултатите от тези консултации.
- (10) В своето мотивирано възражение Финландия и Дания заявиха, че: 1) наименованието не е специфично (то означава само захарен сироп); 2) идентично наименование се използва за множество сходни продукти, които вече съществуват на пазарите на Дания, Швеция, Финландия, Германия и балтийските държави; 3) характеристиките на

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ С 187, 19.6.2014 г., стр. 9.

продукта и неговият метод на производство не са уникални за този продукт, тъй като други сходни продукти, продавани в Дания, Финландия и Швеция, имат същите специфични характеристики и методи. По-специално Финландия смята, че продуктът, както е описан в заявлението, не може да се счита за „специален“ вид сироп, тъй като продукти, различни от „Suikerstroop“, също са направени от 100 % захарно цвекло или захарна тръстика.

- (11) Освен това Дания заяви, че точка 3.1 от спецификацията на продукта, в която се посочва, че „думите“ произведено съгласно нидерландската традиция „да присъстват върху етикета на езика на държавата, в която продуктът се предлага на пазара“ следва да бъде преформулирана, за да бъде приведена в съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. От друга страна Финландия оспори използването на определението „произведено съгласно нидерландската традиция“, тъй като то не е специфично за продукта, описан в заявлението, и подобни продукти, които се предлагат на пазара в Северна Европа, също могат да бъдат квалифицирани като традиционни.
- (12) По време на консултациите с Нидерландия Финландия впоследствие поиска последното изречение на раздел 3.2 „Не съществува друг продукт със същото наименование или сходен продукт с подобно наименование“ да се заличи, тъй като то би било неправилно.
- (13) Комисията извърши оценка на аргументите, изложени в мотивираните възражения и в предоставената ѝ информация относно преговорите между заинтересованите страни, и стигна до заключението, че наименованието „Suikerstroop“ следва да бъде регистрирано като ХТСХ.
- (14) Възраженията се основават едновременно на букви а) и б) от член 21, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (15) Що се отнася до несъвместимостта с условията на регламента бяха повдигнати три аспекта: 1) наименованието не е специфично; 2) характеристиките на продукта и неговият метод на производство не са уникални; 3) точка 3.1 от спецификацията на продукта не е в съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, тъй като в нея се използва формулировката „произведено съгласно нидерландската традиция“.
- (16) По отношение на обстоятелството, че използването на наименованието е законно, известно и икономически значимо за сходни селскостопански продукти или храни бе повдигнат един въпрос: идентично наименование се използва за множество сходни продукти, които вече съществуват на пазарите на Дания, Швеция, Финландия, Германия и балтийските държави.
- (17) Регламент (ЕС) № 1151/2012 не изисква наименованието на ХТСХ да е специфично. Това изискване е включено в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006. Въпреки че заявлението бе подадено до Комисията, когато Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета (1) бе в сила, то бе впоследствие публикувано съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 и следователно при липсата на конкретни преходни разпоредби се прилага последният регламент. В съответствие с член 18, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 дадено наименование отговаря на условията за ХТСХ, ако то е използвано традиционно за този специфичен продукт или е означение за традиционния или специфичния характер на продукта. В този случай наименованието „Suikerstroop“ е използвано от векове за определянето на този специфичен продукт. То е означение за специфичния характер на продукта, тъй като продуктът представлява сироп, останал от производството на захар от захарно цвекло или захарна тръстика. Следователно наименованието отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- (18) Регламент (ЕС) № 1151/2012 не изисква продукт, който е ХТСХ, да е специфичен или отличителен. Той трябва да е разпознаваем и разграничим. Съгласно член 18, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се изключват само наименования, които се позовават на претенции от общ характер, използвани за група от продукти, или на претенции, предвидени в специфично законодателство на Съюза. „Suikerstroop“ е ясно определен по отношение на неговите характеристики и метода на производство. Освен това, продуктът, обхванат от продуктова спецификация на наименованието „Suikerstroop“, отговаря на изискванията, установени в член 18, параграф 1, букви а) и б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012, тъй като начинът на производство съответства на традиционна практика за този продукт и съставките са тези, които обичайно се използват.
- (19) Изречението в точка 3.1 от спецификацията на продукта „След края на процедурата по член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 намерението е думите „произведено съгласно нидерландската традиция“ да присъстват върху етикета на езика на държавата, в която продуктът се предлага на пазара“ не е в съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. То следва да се замени със следното изречение: „Наименованието се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на Нидерландия“. Нидерландските органи се съгласиха това изменение да бъде включено в спецификацията на продукта, която трябва да бъде публикувана отново за сведение.

(1) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1).

- (20) Въпреки че продукти, сходни със „Suikerstroop“, се предлагат на пазара в други държави членки с наименование, което се счита за превод на официалните езици на тези държави членки на понятието „Suikerstroop“, не може да се заключи, че на пазарите на тези държави членки за сходни продукти се използва „идентично наименование“. Наименованието, използвано в тези държави членки, има действително същото значение като „Suikerstroop“ на нидерландски език, но не е идентично със „Suikerstroop“, тъй като е на различен език. Освен това наименованието „Suikerstroop“ не е защитено като такова, а само във връзка с обозначението „приготвен в съответствие с традициите на Нидерландия“.
- (21) Следователно тези наименования на продукти, сходни с продукта, посочен в заявлението за „Suikerstroop“, предлагани на пазара в Дания, Швеция, Финландия, Германия и балтийските държави, чието значение е „захарен сироп“ и представляват превод на наименованието „Suikerstroop“ на съответните им езици, могат да продължат да се използват. Те не са идентични със „Suikerstroop“ и не следва да се разглеждат като подражаване или загатване на наименованието „Suikerstroop“, тъй като, след като бъде регистрирано, наименованието „Suikerstroop“ ще трябва да се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на Нидерландия“. Поради това защитата на това наименование е ограничена единствено до наименованието като отнасящо се до нидерландската традиция.
- (22) Освен това е очевидно, че регистрацията на наименованието „Suikerstroop“ не може да попречи на използването на отделните термини „захар“ или „сироп“, които са често срещани имена.
- (23) Нидерландия и Финландия се съгласиха също да се заличи последното изречение на раздел 3.2, което гласи: „Не съществува друг продукт със същото наименование или сходен продукт с подобно наименование“. Това изречение следва да бъде заличено от спецификацията на продукта, която трябва да бъде публикувана отново за сведение.
- (24) С оглед на горепосоченото наименование „Suikerstroop“ следва да бъде вписано в Регистъра на храните с традиционно специфичен характер. Консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана за сведение.
- (25) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета по качеството на селскостопанските продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Suikerstroop“ (ХТСХ).

Наименованието по първа алинея се използва за идентифициране на продукт от клас 2.3 „Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива“ от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Член 2

Наименованието, посочено в член 1, се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на Нидерландия“. Консолидираната продуктова спецификация се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

⁽¹⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36).

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 11 януари 2018 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

Регламент (ЕО) № 509/2006 относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (*)

„SUIKERSTROOP“

№ ЕО: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014 г.

1. НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС НА ГРУПАТА ЗАЯВИТЕЛ

Наименование: Kenniscentrum suiker & voeding

Адрес: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Тел.: +31 355433455

Факс: +31 355426626

Е-поща: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА ИЛИ ТРЕТА ДЪРЖАВА

Нидерландия

3. СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОДУКТА

3.1. Наименование(я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията ⁽¹⁾)

„Suikerstroop“

Наименованието се придружава от обозначението „приготвен в съответствие с традициите на Нидерландия“.

3.2. Наименованието

е специфично само по себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието се използва традиционно за обозначаване на продукта. „Suikerstroop“ (захарен сироп) се получава при производството на захар. Член 12 от Указа за захарта и сироп (Warenwet) от 1977 г. постановява, че: „Наименованието „suikerstroop“, предхождано, когато е целесъобразно, от наименованието на растението, от което се произвежда продуктът, се използва само и единствено за описание на сиропената течност, получена при варенето на растителната маса, от която се произвежда продуктът, след отделянето на кристалите захар...“

3.3. Искат ли се запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 2.3: Сладкарски и захарни изделия, хляб, сладкиши, кейкове, бисквити и други печива

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1. (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Suikerstroop“ е сиропът, получен при варенето на масата от захарно цвекло или захарна тръстика, от която се произвежда продуктът, след отделянето на кристалите захар, като екстрактното съдържание е най-малко 80 %, съдържанието на пепел е не повече от 4,0 % и относителната чистота е най-малко 73 %. Високото съдържание на сухо вещество в продукта заедно с високата концентрация на захар (над 60 g в 100 g продукт) означават голяма трайност на продукта. Захарта е предпоставка за слабото наличие на „свободна вода“, което означава, че не могат да се развият микроорганизми.

(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията от 18 октомври 2007 г. за приемане на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 275, 19.10.2007 г., стр. 3).

Продуктът има следните специфични характеристики:

	цвят	Градуси по Брикс (1)	обща захар
Захарен сироп	2 000—30 000 IU (2)	мин. 79°	мин. 70 %

(1) Мярка за концентрацията на разтворените вещества (в този случай — на захар) във воден разтвор, измерена с рефрактометър

(2) Единици ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis). Колкото стойността на IU е по-висока, толкова цветът е по-тъмен. Това представлява непряко измерване на чистотата.

Физични характеристики

„Suikerstroop“ представлява лепкав, гъст, тъмнокафяв сироп с висок вискозитет. Съдържанието му на захар е много високо, най-малко 70 %.

Химични характеристики

„Suikerstroop“ е с относителна чистота от най-малко 73 %. Екстрактното съдържание следва да бъде най-малко 80 %. В допълнение съдържанието на пепел в захарния сироп не може да надхвърля 4 %.

Органолептични характеристики

Вкусът на „suikerstroop“ е сладко-солен и леко горчив. Сладкият вкус се получава от високото съдържание на захар, а соленият — от минералните соли и другите (разтворими) съставки на захарното цвекло или захарната тръстика, попаднали в сиропа по време на производствения процес.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

Изходната суровина за „suikerstroop“ е сиропът, останал от производството на захар от захарно цвекло или захарна тръстика, след като са отделени кристалите захар.

При производството на кристална захар извличането на захарта се извършва след разтварянето на захарното цвекло или захарната тръстика във вода. Другите („незахарни“) съставки на захарното цвекло или захарната тръстика също се разтварят в тази вода.

Екстрактът се пречиства, сгъстява и кристализира. След кристализирането на така получения захарен разтвор се отделят кристалите захар. „Незахарите“ остават в останалия захарен разтвор, наричан също „изходна течност“ (= сироп, отцеден сироп). Изходната течност все още е с високо съдържание на захар (около 85 %). За да може останалата разтворена захар да кристализира, изходната течност се сгъстява за втори път, докато отново започнат да се образуват захарни кристали. От сиропата отново се отделят кристалите захар. Полученият сироп се нарича Б-сироп, като съдържанието на захар е около 75 % (на сухо вещество) и съдържа относително повече незахари. Б-сиропът е изходната суровина за производството на „suikerstroop“.

Б-сиропът се подава в смесителен съд за отстраняване на примесите. Изходната суровина се обработва с активен въглен, за да се абсорбират примесите, които след това се отстраняват заедно с активния въглен чрез филтрация. Полученият пречистен Б-сироп е главната съставка на „suikerstroop“. Към пречистения Б-сироп се добавя захарен разтвор (захар, разтворена във вода) и/или инвертна захар (сироп), за да се получат характеристиките, определени в т. 3.5. Инвертната захар (сироп) представлява сироп, който се получава при разграждането на захарта (захароза) до глюкоза и фруктоза. Пречистеният Б-сироп, захарният разтвор и/или инвертната захар (сироп) се разбъркват, докато образуват хомогенна смес.

За да се получи „suikerstroop“ със съдържанието, описано в т. 3.5, тази хомогенна сиропена смес се подлага на изпарение под вакуум, докато се постигне желаната стойност по Брикс (най-малко 79°).

Сиропът се съхранява в резервоари, от които се подава за разфасовка в различни видове опаковки.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Специфичният характер на „suikerstroop“ се дължи на това, че качествата му значително се различават от тези на други видове сироп — като ябълковия сироп или сиропата от круши, както и от меласата, по отношение на следните показатели:

Суровина

„Suikerstroop“ се отличава по това, че сиропът е получен от 100 % захарно цвекло или захарна тръстика.

Състав на захарта

Тъй като сиропът е получен от 100 % захарно цвекло или захарна тръстика, въглехидратите, които съдържа, са почти изключително под формата на захароза и инвертна захар. Съдържанието на захар е най-малко 70 % (вж. също така характеристиките, определени в т. 3.5). Това също го отличава от меласата, чието съдържание на захар е по-ниско от 68 %.

Вкус

„Незахарите“ в изходната суровина придават на захарния сироп соления вкус с лек горчив привкус. В съчетание с високото съдържание на захар това създава уникален сладко-солен вкус и аромат, които го отличават от другите видове сироп.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Заявлението за регистрация се основава на факта, че продуктът се характеризира с традиционен метод на производство и традиционен състав.

Традиционен метод на производство

В миналото (в началото на XVII век) „suikerstroop“ се е произвеждал ръчно, а промишленото му производство е започнало през 1908 г. Оттогава методът на промишлено производство е останал непроменен, въпреки че технологичният процес е бил подобряван, рационализиран и е ставал все по-механизиран. Фабриците (открити в началото на XX век, около 1910 г.) все още работят, като са модернизирани, за да са в крак с техническия прогрес.

XVII, XVIII и XIX век

Исторически „suikerstroop“ е страничен продукт при рафинирането на захар. В книгата „De Suikerraffinadeur“ от J.H. Reising, издадена през 1783 г., е описано как при производството на захарното тесто сиропът се събира във ведра за отцеждане. При процеса на кристализация пречистената захарна маса (с висок вискозитет) се е изсипвала в калъпите за оформяне на захарното тесто. След това калъпите са се оставяли за няколко дни върху ведра за отцеждане. Този сироп бил наричан непокрит сироп. След това формите захарно тесто се покривали с глина за лули (която подпомага кристализацията и предотвратява разтварянето) и отново се поставяли върху ведрата за отцеждане. Върху тях бавно се поливала вода, която да се процежда през тях. Така полученият сироп бил наричан покрит сироп. Покритието (сухата глина) било отстранявано и формите захарно тесто пак били оставяни изправени за няколко дни. След това ги покривали с по-тънък слой глина за лули и отново ги поставяли върху ведрата за отцеждане, като ги поливали с вода. Полученият по този начин сироп бил наричан последен сироп (най-чистият сироп).

от XX век до днешни дни

Напредъкът на технологиите (индустриализацията) увеличи количеството кристална захар, което може да се получи в технологичния процес. Така сместа захар и меласа/меласата (= сироп) съдържа по-голямо количество незахари и по-малко количество захар (общо съдържание на захар, по-ниско от 68 %, и привидна чистота, по-ниска от 73 %). Освен това заради натрупването на примеси (дължащо се на ефикасността на промишления технологичен процес) вкусът на сиропта става много различен, много по-солен, отколкото на последния сироп в миналото (последния сироп, получен при ръчното производство). Но тъй като търсенето на „suikerstroop“ се е запазило, започва специалното му производство. Технологичният процес е разработен около 1900 г. (вж. описанието в т. 3.6) и през 1908 г. започва производството на продукта по начина, какъвто е днес.

Преглед на технологията на производство през 1908 г. и в момента:

Технология на производство (както е описана в т. 3.6)	1908 г.	Понастоящем
Изходната суровина е Б-сиропът, получен от производството на захар от захарно цвекло или захарна тръстика.	X	X
Пречистване на Б-сиропа с помощта на активен въглен.	X	X
Добавяне на захарен разтвор и/или сироп от инвертна захар съгласно рецептата.	X	X
Разбъркване до получаването на хомогенна смес.	X	X
Изпаряване чрез нагряване до получаването на желаното съдържание на сухо вещество.	X	X

Традиционен състав

„Suikerstroop“ традиционно се състои от въглехидратите захароза и инвертна захар, получени от захарно цвекло или захарна тръстика.

Съдържанието на произведания понастоящем „suikerstroop“, изискванията към което са описани в т. 3.9, е същото, както посоченото в Указа за захарта и сиропа (1977 г.).

В Указа за захарта и сиропа от 1977 г. съдържанието е описано като сиропена течност, получена при варенето на растителната маса, от която се произвежда продуктът, след отделянето на кристалите захар. Освен това екстрактното съдържание трябва да е най-малко 80 %, а привидната чистота — 73 %. Съдържанието на пепел трябва да е най-много 4 %. Главните характеристики на съдържанието не са се променили и са еднакви с изискванията към съдържанието на произведания понастоящем „suikerstroop“, както са описани в т. 3.5.

Традиционна употреба

„Suikerstroop“ е съставка, която широко се използва в традиционните ястия. В поредицата „Streekgerechten en wetenswaardigheden“ (Местни ястия и любопитни факти) на Jo van Lamoen от 1987—1988 г. е описано, че „suikerstroop“ се използва в много местни ястия, като грюнингенски хляб с подправки (Groningse kruidkoek), кафяв боб с ябълки (bruine bonen met appeltjes), лимбургско кисело месо (Limburgse zoervleis), ястие от сини сливи от Дрент (Drentse proemenkreuze) и карамелени бонбони от Зеландия (Zeeuwse boterbabbelaars). Също така много рецепти със „suikerstroop“ са включени в готварската книга на Амстердамското училище по домашни умения, 6-то издание от 1910 г. с автор С. J. Wannée. Като примери могат да се посочат сладкишите „bolus“ и „stroortoppen“, както и многото други ястия, за които се препоръчва да се сервират със „stroopsaus“ (сос на базата на „suikerstroop“), тъй като „традиционните“ холандски рецепти често не се от най-вкусните.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Специфичният характер на „suikerstroop“ може да бъде проверен спрямо измеримите минимални изисквания, определени в т. 3.5 (цвет, Брикс и обща захар). Производителят контролира всяка партида (при всяко производство) дали отговаря на изискванията.

Нидерландският орган по безопасността на храните и потребителските продукти (NVWA) проверява този процес чрез мониторинг на контрола. Най-малко веднъж годишно NVWA извършва административна проверка на място при производителите на съхранените данни за цвета, градусите по Брикс и общата захар (измерени от производителя за всяка партида и съхранени в цифров вид).

4. СЛУЖБИ ИЛИ ОРГАНИ, УДОСТОВЕРЯВАЩИ СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СПЕЦИФИКАЦИЯТА НА ПРОДУКТА

4.1. Наименование и адрес

Наименование: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA)

Адрес: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Тел.: +31 0882233333

Е-поща: info@vwa.nl

Обществен Частен

4.2. Специфични задачи на службите или органите

Нидерландският орган по безопасност на храните и потребителските продукти отговаря за проверката дали са спазени изискванията, определени в продуктовата спецификация на „suikerstroop“.