

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2018/48**ze dne 11. ledna 2018****o zápisu názvu do rejstříku zaručených tradičních specialit (Suikerstroop (ZTS))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Suikerstroop“ jako zaručené tradiční speciality (ZTS), kterou předložilo Nizozemsko, byla v souladu s čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) „Suikerstroop“ je sirupovitá kapalina získaná z cukroviny rostliny, z níž se daný produkt vyrobí poté, co jsou z ní odděleny krystaly cukru. Název označuje „cukerný sirup“.
- (3) Dne 16. září 2014 obdržela Komise tři oznámení o námitce – od Finska, Dánska a od společnosti Nordic Sugar AB se sídlem v Dánsku.
- (4) Oznámení o námitce od Dánska a Finska byla předána Nizozemsku.
- (5) Námitkové řízení na základě námítky, kterou zaslala společnost Nordic Sugar AB přímo Komisi, nebylo zahájeno. Podle čl. 51 odst. 1 druhého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012 může fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště v jiném členském státě, než ze kterého byla žádost podána, podat námitku členskému státu, ve kterém je usazena. Společnost Nordic Sugar AB tedy nesměla podat oznámení nebo prohlášení o námitce přímo Komisi.
- (6) Dne 13. listopadu 2014 obdržela Komise odůvodněné prohlášení o námitce od Finska. Odůvodněné prohlášení o námitce od Dánska již bylo obsaženo v jeho oznámení o námitce. Odůvodněná prohlášení o námitce, která zaslalo Dánsko a Finsko, byla posouzena jako přípustná ve smyslu článku 21 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (7) Podle čl. 51 odst. 3 výše uvedeného nařízení vyzvala Komise v dopisech ze dne 19. prosince 2014 Nizozemsko a Finsko na jedné straně a Nizozemsko a Dánsko na straně druhé, aby po dobu tří měsíců od data těchto dopisů vedly náležitě konzultace s cílem dosáhnout dohody.
- (8) Na žádost Nizozemska prodloužila Komise dopisem ze dne 8. dubna 2015 podle čl. 51 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 lhůtu pro konzultace mezi zúčastněnými stranami v obou námitkových řízeních, která se týkají výše uvedené žádosti. Konečná lhůta pro smírné urovnání byla proto prodloužena do 19. června 2015.
- (9) Ve stanovené lhůtě nebylo dohody dosaženo. Dopisem ze dne 22. února 2017 zaslalo Nizozemsko Komisi výsledky konzultací s Finskem a Dánskem. Komise by proto měla s přihlédnutím k výsledkům těchto konzultací rozhodnout o zápisu v souladu s postupem uvedeným v čl. 52 odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (10) V odůvodněných prohlášeních o námitce Finsko a Dánsko tvrdilo, že: 1) název není sám o sobě zvláštní povahy (označuje pouze sirup z cukru); 2) totožný název se používá pro několik podobných produktů, které se již

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. C 187, 19.6.2014, s. 9.

vyskytují na trhu v Dánsku, Švédsku, Finsku, Německu a v Pobaltí; 3) vlastnosti produktu a metoda jeho produkce nejsou jedinečné, protože podobné produkty uváděné na trh v Dánsku, Finsku a Švédsku mají stejné zvláštní vlastnosti a metody. Finsko se především domnívá, že produkt, jak je popsán v žádosti, nemůže být považován za „zvláštní“ druh sirupu, protože produkty jiné než „Suikerstroop“ se také vyrábí ze 100 % z cukrové řepy nebo cukrové třtiny.

- (11) Kromě toho Dánsko požadovalo, aby bod 3.1 specifikace produktu, v němž se uvádí, že „na etiketě bude uvedeno označení“ tradiční nizozemský produkt „v jazyce země, v níž je produkt uváděn na trh“, byl přeformulován v souladu s čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012. Finsko na druhé straně tvrdí, že použitá definice „tradiční nizozemský produkt“ není pro produkt popsáný v žádosti specifická, protože za tradiční lze považovat i podobné produkty uváděné na trh v severní Evropě.
- (12) Finsko následně během konzultací s Nizozemskem požádalo, aby byla vypuštěna poslední věta bodu 3.2 „Stejný název nemají žádné jiné produkty a podobně znějící název nemají ani obdobné produkty“, protože by nebyla pravdivá.
- (13) Komise posoudila argumenty uvedené v odůvodněných prohlášeních o námitce a v informacích, které jí byly poskytnuty o jednáních mezi zúčastněnými stranami, a dospěla k závěru, že název „Suikerstroop“ by měl být zapsán do rejstříku jako ZTS.
- (14) Námitky se opírají o čl. 21 odst. 1 písm. a) a b) nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (15) Pokud jde o nesoulad s ustanoveními nařízení, byly předloženy tři argumenty: 1) název není sám o sobě zvláštní povahy; 2) vlastnosti produktu a metoda jeho produkce nejsou jedinečné; 3) bod 3.1 specifikace produktu není v souladu s čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012, protože produkt popisuje jako „tradiční nizozemský produkt“.
- (16) K podmínce, že daný název je v souladu s právem a je obecně známý a hospodářsky významný pro podobné zemědělské produkty nebo potraviny, byla uvedena jedna připomínka: totožný název se používá pro několik podobných produktů, které se již vyskytují na trhu v Dánsku, Švédsku, Finsku, Německu a v Pobaltí.
- (17) Nařízení (EU) č. 1151/2012 nevyžaduje, aby byl název zaručené tradiční speciality sám o sobě zvláštní povahy. Tuto podmínku vyžadovalo ustanovení čl. 4 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. I když žádost byla Komisi předložena v době, kdy bylo nařízení (ES) č. 509/2006 v platnosti, byla následně zveřejněna podle nařízení (EU) č. 1151/2012, a protože neexistují přechodná ustanovení, použije se toto novější nařízení. Podle čl. 18 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012 je název způsobilý k zápisu jako ZTS, pokud je tradičně používán jako název konkrétního produktu nebo pokud označuje tradiční povahu či specifickou vlastnost produktu. V tomto případě se název „Suikerstroop“ již po staletí používá pro označení tohoto konkrétního produktu. Označuje specifickou vlastnost produktu; jedná se o sirup vyráběný z kapaliny, která zbyde při výrobě cukru z cukrové řepy či cukrové třtiny. Proto název splňuje požadavky nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (18) Nařízení (EU) č. 1151/2012 nevyžaduje, aby zaručená tradiční specialita byla jedinečným či specifickým produktem. Musí být rozpoznatelná a odlišitelná od jiných produktů. Podle čl. 18 odst. 4 nařízení (EU) č. 1151/2012 jsou vyloučeny pouze názvy, které se vztahují k údajům obecné povahy používaným pro skupinu produktů nebo k údajům stanoveným zvláštními právními předpisy Unie. Vlastnosti produktu „Suikerstroop“ a metoda jeho produkce jsou jasně vymezeny. Kromě toho produkt, na nějž se vztahuje specifikace produktu s názvem „Suikerstroop“, je v souladu s požadavky stanovenými v čl. 18 odst. 1 písm. a) a b) nařízení (EU) č. 1151/2012, protože způsob produkce odpovídá tradičním postupům pro dotýčný produkt a produkt je vyroben z přísad, které jsou tradičně používány.
- (19) Věta v bodě 3.1 specifikace produktu „Poté, co skončí řízení podle čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012, je žádoucí, aby bylo na etiketě uvedeno označení“ tradiční nizozemský produkt „v jazyce země, v níž je produkt uváděn na trh“ není v souladu s čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012. Měla by proto být nahrazena následující větou: „Název je doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Nizozemska““. Nizozemské orgány souhlasily, aby tato změna byla zahrnuta do specifikace produktu, která musí být pro informaci znovu zveřejněna.

⁽¹⁾ Nařízení Rady (ES) č. 509/2006 ze dne 20. března 2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 1).

- (20) Ačkoli jsou v jiných členských státech uváděny na trh produkty podobné produktu „Suikerstroop“ pod názvem, který je v úředních jazycích dotyčných členských států považován za překlad výrazu „Suikerstroop“, nelze učinit závěr, že na trhu v těchto členských státech se pro podobné produkty používá „totožný název“. Název používaný v těchto členských státech sice má stejný význam jako výraz Suikerstroop v nizozemštině, ale není totožný s názvem „Suikerstroop“, protože je vyjádřen v jiném jazyce. Navíc název „Suikerstroop“ není chráněn jako takový, ale pouze ve spojení se slovy „vyrobena v souladu s tradicemi Nizozemska“.
- (21) Názvy, které označují produkty podobné produktu uvedenému v žádosti týkající se „Suikerstroop“ a uváděné na trh v Dánsku, Švédsku, Finsku, Německu a v Pobaltí a které v daných úředních jazycích představují překlad názvu „Suikerstroop“ s významem „sirup z cukru“, proto mohou být i nadále používány. Nejsou totožné s názvem „Suikerstroop“ a neměly by být považovány za případy napodobení názvu „Suikerstroop“ či používání názvů připomínajících tento název, protože název „Suikerstroop“ bude muset být po zápisu do rejstříku doprovázen slovy „vyrobena v souladu s tradicemi Nizozemska“. Proto je ochrana tohoto názvu omezena na název odkazující na nizozemskou tradici.
- (22) Kromě toho je zřejmé, že zápis názvu „Suikerstroop“ nebrání použití samotného výrazu „cukr“ nebo „sirup“, které představují obecná označení.
- (23) Nizozemsko se rovněž dohodlo s Finskem, že vypustí poslední větu bodu 3.2, která zní: „Stejný název nemají žádné jiné produkty a podobně znějící název nemají ani obdobné produkty“. Tato věta by proto měla být vypuštěna ze specifikace produktu, která musí být znovu zveřejněna pro informaci.
- (24) S ohledem na výše uvedené skutečnosti by název „Suikerstroop“ měl být zapsán do rejstříku zaručených tradičních specialit. Konsolidovaná verze jednotného dokumentu by měla být zveřejněna pro informaci.
- (25) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Suikerstroop“ (ZTS) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží podle přílohy XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽¹⁾.

Článek 2

Název uvedený v článku 1 je doprovázen slovy „vyrobena v souladu s tradicemi Nizozemska“. Konsolidované znění specifikace produktu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

⁽¹⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 11. ledna 2018.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNCKER

PŘÍLOHA

ŽÁDOST O ZÁPIS ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

Nařízení (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (*)

„SUIKERSTROOP“

ES č.: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NÁZEV A ADRESA SKUPINY ŽADATELŮ

Název: Kenniscentrum suiker & voeding

Adresa: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN, NIZOZEMSKO

Tel. +31 355433455

Fax +31 355426626

E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ

Nizozemsko

3. Specifikace produktu

3.1. Název, který má být zapsán (článek 2 nařízení Komise (ES) č. 1216/2007) ⁽¹⁾

„Suikerstroop“

Název je doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Nizozemska“.

3.2. Jedná se o název, který

e zvláštní sám o sobě,

vyjadřuje zvláštní povahu zemědělského produktu nebo potraviny.

Název byl pro označování produktu používán po staletí. Cukerný sirup „suikerstroop“ se získává při výrobě cukru. Jak se uvádí v článku 12 rozhodnutí o cukru a sirobu (Suiker- en stroopbesluit) z roku 1977 (zákonu o komoditách, Warenwet): „Názvem“ suikerstroop,, nepředchází-li mu název rostliny, z níž se dané zboží vyrábí, se smí označovat výhradně sirupovitá kapalina získaná z cukroviny z rostliny, z níž se dané zboží vyrábí, a to poté, co se z ní oddělí krystaly cukru...“.

3.3. Žádáte o výhradu názvu podle čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 509/2006?

Zápis s výhradou názvu

Zápis bez výhrady názvu

3.4. Druh produktu

Třída 2.3: Cukrovinky, pečivo, cukrářské výrobky, sušenky a jiné pekařské výrobky

3.5. Popis zemědělského produktu nebo potraviny, na něž se vztahuje název podle bodu 3.1 (čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1216/2007)

„Suikerstroop“ je sirupovitá kapalina získaná z cukroviny z cukrové řepy nebo cukrové třtiny, z níž se vyrobí daný produkt poté, co jsou z ní odděleny krystaly cukru. V této kapalině činí obsah extraktu přinejmenším 80 %, obsah popela nejvýše 4,0 % a zdánlivá čistota je na úrovni nejméně 73 %. Vysoký obsah sušiny v kombinaci s vysokou koncentrací cukru (více než 60 gramů na 100 gramů) jsou příčinou dlouhé použitelnosti produktu. Přítomnost cukru způsobuje nízkou dostupnost „volné vody“, což brání vzniku mikroorganismů.

(*) Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

(1) Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality (Úř. věst. L 275, 19.10.2007, s. 3).

Produkt má tyto zvláštní vlastnosti:

	Barva	Hodnota Brix ⁽¹⁾	Celkový obsah cukrů
„Suikerstroop“	2 000–30 000 IU ⁽²⁾	min. 79°	min. 70 %

⁽¹⁾ Míra ke zjištění obsahu rozpustné sušiny (v tomto případě cukru) ve vodním roztoku za použití refraktometru.

⁽²⁾ IU = ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units – jednotky ICUMSA (Mezinárodní komise pro jednotné metody rozboru cukru). Čím vyšší je počet jednotek IU, tím je tmavší zabarvení. Jde o nepřímou míru čistoty.

Fyzikální vlastnosti

„Suikerstroop“ je lepkavá, hustá, viskózní, tmavohnědá sirupovitá kapalina. Má vysoký obsah cukru, nejméně 70 %.

Chemické vlastnosti

„Suikerstroop“ má zdánlivou čistotu na úrovni nejméně 73 %. Obsah extraktu musí mít přinejmenším na úrovni 80 %. Obsah popela smí být v cukerném sirupu „suikerstroop“ na úrovni nejvýše 4 %.

Organoleptické vlastnosti

„Suikerstroop“ má sladkoslanou, mírně nahořklou chuť. Sladká chuť je dána vysokým obsahem cukru a slanost způsobují minerály a další (rozpuštěné) složky z cukrové řepy či cukrové třtiny, které se do sirobu dostanou během výrobního procesu.

3.6. Popis metody produkce produktu, na který se vztahuje název podle bodu 3.1

Surovinou pro výrobu cukerného sirupu „suikerstroop“ je sirupovitá kapalina, která zbude při výrobě cukru z cukrové řepy či cukrové třtiny poté, co jsou z ní odděleny krystaly cukru.

Při výrobě cukru krystalu se v průběhu extrakce rozpouštějí ve vodě cukry z cukrové řepy či cukrové třtiny. V téže vodě se rozpouštějí i další ve vodě rozpustné složky z cukrové řepy nebo cukrové třtiny („nesacharózy“).

Tento extrakt se pročistí, nechá zhoustnout a krystalizovat. Z takto získaného tekutého cukru jsou po krystalizaci odděleny krystaly cukru. Ve zbytku tekutého cukru zůstanou „nesacharózy“, nazývané též matečný roztok (neboli sirob či odtokový sirob). Tento matečný roztok obsahuje stále ještě velké množství rozpuštěného cukru (přibližně 85 %). Aby mohl tento rozpuštěný cukr krystalizovat, nechá se matečný roztok opět zahustit, až se znovu vytvoří krystaly cukru. Tyto krystaly jsou opět odděleny. Zbývající sirob se nazývá sirob B a obsahuje zhruba 75 % cukru (na základě sušiny) a poměrně větší množství nesacharóz. Právě sirob B se používá jako surovina pro výrobu cukerného sirupu „suikerstroop“.

Sirob B je dávkován do mísící nádrže, kde dochází k odstraňování nečistot. Na základě ošetření suroviny aktivním uhlím dojde ke vstřebání nečistot, jež jsou spolu s uhlím ze sirobu odstraněny filtrací. Takto se získá vyčištěný sirob B, jenž je hlavní složkou cukerného sirupu „suikerstroop“. K tomuto vyčištěnému sirobu B se přidá tekutý cukr (roztok cukru ve vodě) a/nebo invertní cukr (sirup), aby byly splněny vlastnosti uvedené v bodě 3.5. Sirup z invertního cukru se získá štěpením cukru (sacharózy) na glukózu a fruktózu. Vyčištěný sirob B, tekutý cukr a/nebo sirup z invertního cukru se smísí do homogenní hmoty.

Aby vznikl cukerný sirup „suikerstroop“, jenž by odpovídal složení podle bodu 3.5, nechá se tato sirupovitá kapalina odpařovat ve vakuu, dokud se nedosáhne žádanou hodnoty Brix (min. 79° hodnoty Brix).

Tento sirob se skladuje ve skladovacích nádržích, z nichž se stáčí do různých balení.

3.7. Zvláštní povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Zvláštní povaha cukerného sirupu „suikerstroop“ je dána tím, že z hlediska jakosti se jasně liší od ostatních druhů sirobů, jako jsou například jablčný nebo hruškový sirup, ale i od melasy, a to díky těmto vlastnostem:

Surovina

Cukerný sirup „suikerstroop“ se vyznačuje tím, že tento sirob ze 100 % pochází z cukrové řepy nebo cukrové třtiny.

Složení z hlediska cukrů

Vzhledem k tomu, že sirob pochází ze 100 % z cukrové řepy nebo cukrové třtiny, jako sacharidy obsahuje takřka výhradně sacharózu a invertní cukr. Obsah cukru činí minimálně 70 % (viz také vlastnosti uvedené v bodě 3.5). Tím se tento sirob odlišuje též od melasy, u níž činí obsah cukru méně než 68 %.

Chuť

Prítomností „nesacharóz“ v surovině je dána slaná chuť s jemně nahořklým akcentem. Ve spojení s vysokým obsahem cukru vzniká oproti jiným druhům sirobů jedinečná sladkoslaná chuť i aroma.

3.8. Tradiční povaha zemědělského produktu nebo potraviny

Žádost o zápis vychází ze skutečnosti, že se produkt vyznačuje tradiční metodou produkce i tradičním složením.

Tradiční metoda produkce

Ruční výroba cukerného sirupu „suikerstroop“ se datuje z doby před několika stoletími (z počátku 17. století); od roku 1908 se produkt začal vyrábět průmyslově. Průmyslová metoda produkce od té doby nedoznala změn, ačkoli výrobní proces se postupně zlepšil, zefektivnil a mechanizoval. Továrny (založené na počátku 20. století, v době kolem roku 1910) jsou dosud v provozu, jen vnitřní zařízení bylo modernizováno s ohledem na technologický pokrok.

17., 18. a 19. století

„Suikerstroop“ je odedávna vedlejším produktem rafinace cukru. V díle *De suikerraffinadeur* (Refinér cukru) od J.H. Reisiga z roku 1783 je popsáno, jak se při výrobě cukrových homolí zachycoval sirob do odkapávacích nádob. Během procesu krystalizace byla vyčištěná (viskózní) cukrovina přidávána do forem na cukrové homole. Tyto formy stály po několik dnů v odkapávacích nádobách. Sirobu, jenž se v nich nahromadil, se říkalo „nezakrytý“ sirob. Následně byly cukrové homole zakryty vlhkou dýmkovou hlínou (jež napomáhá procesu krystalizace a brání rozpouštění cukru) a opět postaveny do odkapávacích nádob. Homole byly pomalu polévány vodou, jež jimi zvolna prokapávala. Sirobu, jenž se z nich takto oddělil, se říkalo „zakrytý“ sirob. Následně byla z homolí odstraněna krycí vrstva (vyschlá hlína) a homole se nechaly stát několik dalších dnů. Poté byly pokryty tenkou vrstvou dýmkové hlíny, opět postaveny do nádob na odkapávání sirobu a polity vodou. Sirobu, který se takto zachytil, se říkalo „sirob z dokapu“ (nejčistší sirob).

20. století až současnost

Díky technickému pokroku (industrializaci) lze při výrobě získat větší množství cukru krystalu než v minulosti. Díky tomu obsahuje melasa (neboli sirob) více „nesacharóz“ a méně cukru (celkový obsah cukru je nižší než 68 %, úroveň zdánlivé čistoty je nižší než 73 %). Jiná je i chuť produktu – je mnohem slanější, než tomu bylo v minulosti u „sirobu z dokapu“ (konečného sirobu při ruční výrobě), což je dáno hromaděním nečistot (z důvodu účinnosti průmyslové výroby). Jelikož však poptávka po cukerném sirupu „suikerstroop“ neutuchala, začal se vyrábět samostatně. Kolem roku 1900 vznikl pro tento účel výrobní postup (viz popis v bodě 3.6) a od roku 1908 se vyrábí způsobem, který se používá dodnes.

Přehled metody produkce z roku 1908 a současné metody:

Metoda produkce (dle popisu v bodě 3.6)	1908	Současnost
Surovinou je sirob B pocházející z výroby cukru z cukrové třtiny nebo cukrové řepy	X	X
Čištění sirobu B aktivním uhlím	X	X
Rozpouštění cukru a/nebo přidávání sirupu z invertního cukru podle receptury	X	X
Mísení na homogenní hmotu	X	X
Vypařování zahříváním za účelem získání požadované sušiny	X	X

Tradiční složení

Cukerný sirup „suikerstroop“ se tradičně skládá ze sacharidů sacharózy a invertního cukru, jež pocházejí z cukrové řepy nebo cukrové třtiny.

Složení dnešního cukerného sirupu „suikerstroop“, k němuž se pojí požadavky popsané v bodě 3.9, je totéž jako v rozhodnutí o cukru a sírobu (Warenwetbesluit Suiker en Stroop) z roku 1977.

V daném rozhodnutí z roku 1977 bylo složení produktu popsáno jako sirupovitá kapalina získaná z cukroviny z rostliny, z níž se dané zboží vyrábí, a to poté, co se z ní oddělí krystaly cukru. Navíc obsah extraktu musel činit přinejmenším 80 % a zdánlivá čistota musela být na úrovni nejméně 73 %. Obsah popela směl činit nejvýše 4,0 %. Tato hlavní charakteristika složení se nezměnila a je totožná s požadavky na složení stávajícího cukerného sirupu „suikerstroop“ podle popisu v bodě 3.5.

Tradiční použití

Cukerný sirup „suikerstroop“ je často používanou složkou tradičních pokrmů. Z publikační řady *Streekgerechten en wetenswaardigheden* (Krajová jídla a zajímavosti) od Jo van Lamoen, vydávané v letech 1987–1988, vyplývá, že „suikerstroop“ se využíval v mnoha krajových pokrmech, mezi něž patří například *Groningse kruidkoek*, hnědé fazole s jablky, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* a *Zeeuwse boterbabbelaars*. Mnoho receptů s použitím cukerného sirupu „suikerstroop“ je uvedeno též v šestém vydání kuchařky *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (kuchařky amsterdamské školy pro přípravu na vedení domácnosti) z roku 1910 od autorky C.J. Wannée. Uvádí se v ní například jídla jako *boluskoek* a *stroopmoppen* a u mnoha pokrmů se doporučuje podávat *stroopsaus* (sírobovou omáčku připravenou z cukerného sirupu „suikerstroop“), neboť původní „tradiční“ holandské receptury mnohdy nebyly příliš chuťově výrazné.

3.9. Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy

Zvláštní povahu cukerného sirupu „suikerstroop“ lze ověřit na základě měřitelných minimálních požadavků, které musí vlastnosti sirupu uvedené v bodě 3.5 (zabarvení, hodnota Brix a celkový obsah cukrů) splňovat. Tyto minimální požadavky kontroluje u každé výrobní šarže (v průběhu každé výrobní dávky) producent.

Dohled nad kontrolami vykonává Nizozemský orgán pro bezpečnost potravin a zboží (De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit, NVWA). NVWA provádí alespoň jednou za rok u producentů správní kontroly na místě, při nichž kontroluje uložené údaje o zabarvení, stupních hodnoty Brix a celkovém obsahu cukrů (jež producent změřil u každé výrobní šarže a uložil v digitální podobě).

4. ORGÁNY NEBO SUBJEKTY OVĚŘUJÍCÍ SOULAD SE SPECIFIKACÍ PRODUKTU

4.1. Název a adresa

Název: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adresa: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT, NIZOZEMSKO

Tel. +31 882233333

E-mail: info@vwa.nl

veřejný soukromý

4.2. Zvláštní úkoly orgánu nebo subjektu

Nizozemský orgán pro bezpečnost potravin a zboží odpovídá za ověřování souladu s požadavky uvedenými ve specifikaci pro „suikerstroop“.