

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2018/48 DER KOMMISSION**vom 11. Januar 2018****zur Eintragung eines Namens in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten (Suikerstroop (g.t.S.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Antrag der Niederlande auf Eintragung des Namens „Suikerstroop“ als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) wurde gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽²⁾ veröffentlicht.
- (2) „Suikerstroop“ ist eine sirupartige Flüssigkeit, die aus dem Gekochten der Pflanze, die zur Herstellung der Ware dient, nach Entfernung des Kristallzuckers gewonnen wurde. Der Name bedeutet „Zuckersirup“.
- (3) Die Kommission hat am 16. September 2014 jeweils einen Einspruch Finnlands, Dänemarks und der Nordic Sugar AB (Unternehmen mit Sitz in Dänemark) erhalten.
- (4) Die Einsprüche Dänemarks und Finnlands wurden an die Niederlande weitergeleitet.
- (5) Das Einspruchsverfahren aufgrund des von der Nordic Sugar AB direkt an die Kommission gerichteten Einspruchs wurde nicht eingeleitet. Gemäß Artikel 51 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann jede natürliche oder juristische Person, die ein berechtigtes Interesse hat und in einem anderen als dem Antragsmitgliedstaat niedergelassen oder ansässig ist, einen Einspruch bei dem Mitgliedstaat, in dem sie niedergelassen ist, erheben. Demzufolge war die Nordic Sugar AB nicht befugt, direkt bei der Kommission Einspruch zu erheben.
- (6) Am 13. November 2014 erhielt die Kommission die Einspruchsbegründungen Finnlands. Die Einspruchsbegründung Dänemarks war bereits im betreffenden Einspruch enthalten. Die Einspruchsbegründungen Dänemarks und Finnlands wurden im Sinne von Artikel 21 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 für zulässig befunden.
- (7) Die Kommission hat die Niederlande und Finnland einerseits sowie die Niederlande und Dänemark andererseits gemäß Artikel 51 Absatz 3 der genannten Verordnung mit Schreiben vom 19. Dezember 2014 aufgefordert, innerhalb von drei Monaten ab dem Datum der betreffenden Schreiben geeignete Konsultationen aufzunehmen, um eine Einigung zu erzielen.
- (8) Auf Ersuchen der Niederlande hat die Kommission gemäß Artikel 51 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 mit Schreiben vom 8. April 2015 die Frist für die Konsultationen zwischen den interessierten Kreisen in den beiden Einspruchsverfahren zum oben genannten Antrag verlängert. Als endgültige Frist für gütliche Einigung wurde deshalb der 19. Juni 2015 festgesetzt.
- (9) In der vorgesehenen Frist konnte keine Einigung erzielt werden. Mit Schreiben vom 22. Februar 2017 haben die Niederlande der Kommission die Ergebnisse der Konsultationen mit Finnland und Dänemark mitgeteilt. Deshalb sollte die Kommission nach dem Verfahren von Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 unter Berücksichtigung der Ergebnisse dieser Konsultationen eine Entscheidung über die Eintragung treffen.
- (10) Finnland und Dänemark brachten in der Einspruchsbegründung Folgendes vor: 1) Der Name sei nicht spezifisch (er bezeichnet lediglich Zuckersirup); 2) derselbe Name werde für ähnliche Erzeugnisse verwendet, die bereits auf

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. C 187 vom 19.6.2014, S. 9.

dem dänischen, dem schwedischen, dem finnischen, dem deutschen Markt sowie den Märkten der baltischen Länder angeboten würden; 3) die Merkmale und das Herstellungsverfahren des Erzeugnisses seien nicht einzigartig, da ähnliche Erzeugnisse, die in Dänemark, Finnland und Schweden vermarktet würden, dieselben besonderen Merkmale und Herstellungsverfahren aufwiesen. Finnland vertrat die Auffassung, dass das im Antrag beschriebene Erzeugnis nicht als eine „besondere“ Art von Sirup anzusehen sei, da andere Erzeugnisse als „Suikerstroop“ ebenfalls zu 100 % aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt seien.

- (11) Außerdem forderte Dänemark, dass nach Teilsatz in Ziffer 3.1 der Produktspezifikation, wonach „der Hinweis ‚traditioneel Nederlands product‘ (hergestellt nach niederländischer Tradition) in der Sprache des Landes, in dem das Produkt in den Verkehr gebracht wird, auf dem Etikett angebracht wird“ zwecks Einhaltung von Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 umformuliert werden sollte. Andererseits machte Finnland geltend, dass die Definition „traditioneel Nederlands product“ (hergestellt nach niederländischer Tradition) für das im Antrag beschriebene Erzeugnis nicht spezifisch sei, da ähnliche in Nordeuropa vermarktete Erzeugnisse ebenfalls als traditionell bezeichnet werden könnten.
- (12) Finnland hat anschließend während der Konsultationen mit den Niederlanden gefordert, den letzten Satz in Ziffer 3.2 „Andere Erzeugnisse mit dem gleichen Namen oder ähnliche Erzeugnisse mit einem gleichlautenden Namen gibt es nicht“ zu streichen, weil er unrichtig sei.
- (13) Die Kommission hat die in der Einspruchs begründung vorgebrachten Argumente und die ihr zu den Verhandlungen zwischen den interessierten Kreisen übermittelten Informationen geprüft und kam zu dem Schluss, dass der Name „Suikerstroop“ als g.t.S. eingetragen werden sollte.
- (14) Die Einsprüche stützen sich auf Artikel 21 Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.
- (15) Bezüglich der Unvereinbarkeit mit der Verordnung wurden drei Aspekte angeführt: 1) der Name weise keine besonderen Merkmale auf; 2) die Merkmale und das Herstellungsverfahren des Erzeugnisses seien nicht einzigartig; 3) Ziffer 3.1 der Produktspezifikation sei nicht vereinbar mit Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, da in ihr die Angabe „traditioneel Nederlands product“ (hergestellt nach niederländischer Tradition) enthalten sei.
- (16) Bezüglich der Rechtmäßigkeit, Anerkennung und wirtschaftlichen Bedeutung der Verwendung des Namens für ähnliche Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel wurde folgender Aspekt angeführt: Derselbe Name werde für mehrere ähnliche Erzeugnisse verwendet, die bereits auf dem dänischen, dem schwedischen, dem finnischen, dem deutschen Markt sowie den Märkten der baltischen Länder angeboten würden.
- (17) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 schreibt nicht vor, dass der Name einer g.t.S. besondere Merkmale aufweisen muss. Dies war in Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates⁽¹⁾ vorgesehen. Der Antrag war bei der Kommission gestellt worden, als die Verordnung (EG) Nr. 509/2006 noch in Kraft war; er wurde jedoch gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 veröffentlicht, sodass mangels entsprechender Übergangsbestimmungen die letztgenannte Verordnung zur Anwendung kommt. Nach Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 muss ein Name, um als garantiert traditionelle Spezialität eingetragen werden zu können, traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden sein oder die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses festhalten. Im vorliegenden Fall wird der Name „Suikerstroop“ seit Jahrhunderten für dieses spezifische Erzeugnis verwendet. Er hält die besonderen Merkmale des Erzeugnisses fest, da es sich um einen Sirup handelt, der aus der Flüssigkeit gewonnen wird, die bei der Herstellung von Zucker aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr zurückbleibt. Daher entspricht der Name den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.
- (18) Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 sieht nicht vor, dass ein Erzeugnis, das als g.t.S. eingetragen ist, einzigartig oder unverkennbar sein muss. Es muss bestimmbare Merkmale aufweisen und sich von anderen Erzeugnissen unterscheiden. Nach Artikel 18 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 kann ein Name nicht eingetragen werden, wenn er nur allgemeine Angaben, die für eine Reihe von Erzeugnissen verwendet werden, oder in besonderen Vorschriften des Unionsrechts geregelte Angaben wiedergibt. „Suikerstroop“ ist in Bezug auf die Merkmale und das Herstellungsverfahren eindeutig bestimmt. Außerdem entspricht das Erzeugnis, auf das sich die Produktspezifikation für den Namen „Suikerstroop“ bezieht, den Anforderungen von Artikel 18 Absatz 1 Buchstaben a und b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, da es eine traditionelle Herstellungsart aufweist, die einer traditionellen Praxis für dieses Erzeugnis entspricht, und die Zutaten traditionell verwendet werden.
- (19) Der Satz in Ziffer 3.1 der Produktspezifikation „Nachdem das Verfahren gemäß Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 durchlaufen wurde, wird der Wunsch geäußert, dass der Hinweis ‚traditioneel Nederlands product‘ (hergestellt nach niederländischer Tradition) in der Sprache des Landes, in dem das Produkt in den Verkehr gebracht wird, auf dem Etikett angebracht wird.“ ist mit Artikel 18 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 nicht vereinbar. Er sollte durch folgenden Satz ersetzt werden: Dem Namen sollte die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Niederlande“ beigefügt sein. Die niederländischen Behörden haben sich damit einverstanden erklärt, dass diese Änderung in die Produktspezifikation, die informationshalber erneut veröffentlicht werden muss, aufgenommen wird.

⁽¹⁾ Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1).

- (20) Zwar werden in anderen Mitgliedstaaten ähnliche Erzeugnisse wie „Suikerstroop“ unter einem Namen vermarktet, der als Übersetzung des Ausdrucks „Suikerstroop“ in die jeweiligen Amtssprachen dieser Mitgliedstaaten anzusehen ist, doch daraus lässt sich nicht folgern, dass auf den Märkten dieser Mitgliedstaaten für die betreffenden Erzeugnisse ein „identischer“ Name verwendet wird. Die in diesen Mitgliedstaaten verwendeten Namen haben tatsächlich dieselbe Bedeutung wie der Name „Suikerstroop“ im Niederländischen, sie sind jedoch nicht identisch mit diesem Namen, da sie in einer anderen Sprache verwendet werden. Zudem ist der Name „Suikerstroop“ nicht als solcher geschützt, sondern lediglich in Verbindung mit der Angabe „hergestellt nach der Tradition der Niederlande“.
- (21) Daher können die Namen von Erzeugnissen mit der Bedeutung „Zuckersirup“, die mit dem im Antrag für „Suikerstroop“ genannten Erzeugnis vergleichbar sind und auf dem dänischen, dem schwedischen, dem finnischen, dem deutschen Markt sowie den Märkten der baltischen Länder vermarktet werden und eine Übersetzung des Namens „Suikerstroop“ in der jeweiligen Landessprache darstellen, weiterhin verwendet werden. Sie sind nicht identisch mit dem Namen „Suikerstroop“ und sollten nicht als Nachahmung oder Anspielung auf den Namen „Suikerstroop“ angesehen werden, weil dem Namen „Suikerstroop“ nach der Eintragung die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Niederlande“ beigefügt wird. Daher beschränkt sich der Schutz des Namens auf den Namen mit Bezugnahme auf die niederländische Tradition.
- (22) Zudem ist offensichtlich, dass die Eintragung des Namens „Suikerstroop“ der Verwendung der Bezeichnungen „Zucker“ oder „Sirup“, die allgemeine Bezeichnungen darstellen, nicht entgegensteht.
- (23) Außerdem haben die Niederlande und Finnland der Streichung des letzten Satzes in Ziffer 3.2 zugestimmt, der wie folgt lautet: „Andere Erzeugnisse mit dem gleichen Namen oder ähnliche Erzeugnisse mit einem gleichlautenden Namen gibt es nicht.“ Daher sollte dieser Satz aus der Produktspezifikation, die informationshalber erneut veröffentlicht werden muss, gestrichen werden.
- (24) Aus den oben dargelegten Gründen sollte der Name „Suikerstroop“ in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten eingetragen werden. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte informationshalber veröffentlicht werden.
- (25) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Name „Suikerstroop“ (g.t.S.) wird eingetragen.

Mit dem in Absatz 1 genannten Namen wird ein Erzeugnis der Klasse 2.3 „Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck“ gemäß Anhang XI der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission ⁽¹⁾ ausgewiesen.

Artikel 2

Dem in Artikel 1 genannten Namen wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Niederlande“ beigefügt. Die konsolidierte Produktspezifikation ist dieser Verordnung als Anhang beigefügt.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

⁽¹⁾ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 36).

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. Januar 2018

Für die Kommission
Der Präsident
Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G. T. S.

Verordnung (EG) Nr. 509/2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (*)

„SUIKERSTROOP“

EG-Nummer: NL-TSG-0007-01203 — 27.1.2014

1. NAME UND ANSCHRIFT DER ANSTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG

Name: Kenniscentrum suiker & voeding
Anschrift: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Telefon: +31 355433455
Fax: +31 355426626
E-Mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Niederlande

3. PRODUKTSPEZIFIKATION

3.1. Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission ⁽¹⁾)

„Suikerstroop“

Dem Namen wird die Angabe „hergestellt nach der Tradition der Niederlande“ beigelegt.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

- für sich genommen spezifisch ist.
 den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt.

Der Name wird seit jeher zur Bezeichnung des Erzeugnisses verwendet. „Suikerstroop“ wird bei der Herstellung von Zucker gewonnen. Im Zucker- und Siruperlass des Warengesetzes (Suiker- en stroopbesluit (Warenwet)) aus dem Jahr 1977 heißt es in Artikel 12: „Mit dem Namen ‚Suikerstroop‘ muss und darf ausschließlich Folgendes bezeichnet werden, wobei eventuell der Name der Pflanze, die zur Herstellung der Ware dient, vorangestellt wird: die sirupartige Flüssigkeit, die aus dem Gekochten der Pflanze, die zur Herstellung der Ware dient, gewonnen wird, nachdem der Kristallzucker daraus entfernt wurde“.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3: Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren und Kleingebäck

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007)

„Suikerstroop“ ist die sirupartige Flüssigkeit, die aus dem Gekochten der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze, die zur Herstellung des Erzeugnisses dient, gewonnen wird, nachdem der Kristallzucker daraus entfernt wurde, wobei der Extraktgehalt dieser Flüssigkeit mindestens 80 %, der Aschegehalt höchstens 4,0 % und der scheinbare Reinheitsfaktor mindestens 73 % beträgt. Durch den hohen Trockensubstanzgehalt in Kombination mit der hohen Zuckerkonzentration (mehr als 60 g pro 100 g) ist das Erzeugnis lange haltbar. Der Zucker sorgt für eine niedrige Verfügbarkeit von „freiem Wasser“, sodass sich keine Mikroorganismen entwickeln können.

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

(¹) Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission vom 18. Oktober 2007 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln (ABl. L 275 vom 19.10.2007, S. 3).

Das Erzeugnis weist die folgenden besonderen Merkmale auf:

| | Farbe | Brix ⁽¹⁾ | Gesamtzucker |
|----------------|--------------------------------|---------------------|-----------------|
| „Suikerstroop“ | 2 000-30 000 IU ⁽²⁾ | mindestens 79 Grad | mindestens 70 % |

⁽¹⁾ Maßeinheit für die gelöste Menge an Trockensubstanz (in diesem Fall Zucker) in einer wässrigen Lösung, die mithilfe eines Refraktometers bestimmt wird.

⁽²⁾ ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units. Je höher der IU-Wert, desto dunkler die Farbe.
Es handelt sich um ein indirektes Maß für die Reinheit.

Physikalische Eigenschaften

„Suikerstroop“ ist eine klebrige, dicke, zähfließende, dunkelbraune, sirupartige Flüssigkeit. Diese enthält einen hohen Zuckeranteil von mindestens 70 %.

Chemische Eigenschaften

„Suikerstroop“ hat einen scheinbaren Reinheitsfaktor von mindestens 73 %. Der Extraktgehalt muss mindestens 80 % betragen. Außerdem darf „Suikerstroop“ einen Aschegehalt von maximal 4 % aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften

„Suikerstroop“ hat einen süß-salzigen, leicht bitteren Geschmack. Der süße Geschmack entsteht durch den hohen Zuckeranteil und der salzige Geschmack durch Mineralstoffe und andere (lösliche) Bestandteile aus der betreffenden Rüben- oder Rohrzuckerpflanze, die durch das Herstellungsverfahren in den Sirup gelangt sind.

3.6. Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

Der Primärrohstoff für „Suikerstroop“ ist die sirupartige Flüssigkeit, die bei der Herstellung von Zucker aus der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze zurückbleibt, nachdem der Kristallzucker daraus entfernt wurde.

Zur Herstellung von Kristallzucker wird während der Extraktionsphase der Zucker der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze in Wasser gelöst. Andere — in Wasser lösliche — Bestandteile („Nichtzucker“) aus der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze werden in diesem Wasser ebenfalls gelöst.

Dieser Extrakt wird gereinigt, eingedickt und kristallisiert. Nach der Kristallisation der so gewonnenen Zuckerlösung werden die Zuckerkristalle entfernt. Der „Nichtzucker“ bleibt in der restlichen Zuckerlösung zurück, die auch als Mutterlauge (= Sirup, Ablaufsirup) bezeichnet wird. Diese Mutterlauge enthält noch viel gelösten Zucker (ungefähr 85 %). Um diesen noch gelösten Zucker kristallisieren zu lassen, wird die Mutterlauge erneut eingedickt, bis sich wieder Zuckerkristalle bilden. Die Kristalle werden nochmals entfernt. Der verbleibende Sirup wird als B-Sirup bezeichnet und enthält ca. 75 % Zucker (auf Trockensubstanzbasis) und relativ gesehen mehr Nichtzucker. Für die Herstellung von „Suikerstroop“ wird der B-Sirup als Rohstoff verwendet.

Der B-Sirup wird in einem Mischtank dosiert, um Verunreinigungen zu entfernen. Durch die Behandlung des Rohstoffs mit Aktivkohle werden Verunreinigungen absorbiert und zusammen mit der Kohle durch Filtration entfernt. Auf diese Weise wird ein gereinigter B-Sirup gewonnen, der den Hauptbestandteil von „Suikerstroop“ bildet. Diesem gereinigten B-Sirup wird Zuckerlösung (Lösung von Zucker in Wasser) und/oder Invertzucker(sirup) hinzugefügt, um die unter Ziffer 3.5 genannten Merkmale zu erhalten. Invertzucker(sirup) ist ein Sirup, der durch die Aufspaltung von Zucker (Saccharose) in Glukose und Fruktose gewonnen wird. Der gereinigte B-Sirup, die Zuckerlösung und/oder der Invertzucker(sirup) werden zu einer homogenen Masse vermischt.

Zur Herstellung von „Suikerstroop“ mit der unter Ziffer 3.5 genannten Zusammensetzung wird diese homogene sirupartige Masse unter Vakuum eingedampft, bis der gewünschte Brix-Wert erreicht ist (mindestens 79 Grad Brix).

Der Sirup wird in Lagertanks aufbewahrt und von dort aus in verschiedene Verpackungen abgefüllt.

3.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Der besondere Charakter von „Suikerstroop“ ist der Tatsache zu verdanken, dass sich der Sirup qualitativ deutlich von anderen Siruparten wie Apfelsirup oder Birnensirup, aber auch von Melasse unterscheidet, da er folgende Eigenschaften aufweist:

Rohstoff

„Suikerstroop“ zeichnet sich dadurch aus, dass er zu 100 % aus der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze stammt.

Zuckerzusammensetzung

Da der Sirup zu 100 % aus der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze stammt, enthält er fast ausschließlich Saccharose und Invertzucker als Kohlenhydrate. Der Zuckergehalt beträgt mindestens 70 % (siehe auch die unter Ziffer 3.5 genannten Merkmale). Dadurch unterscheidet sich der Sirup auch von Melasse, die einen niedrigeren Zuckergehalt als 68 % aufweist.

Geschmack

Durch den „Nichtzucker“ aus dem Primärrohstoff entsteht ein salziger Geschmack mit leicht bitterem Akzent. In Kombination mit dem hohen Zuckergehalt entsteht im Vergleich zu anderen Siruparten ein einzigartiger süß-salziger Geschmack bzw. ein süß-salziges Aroma.

3.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Der Antrag auf Eintragung stützt sich auf die Tatsache, dass das Erzeugnis eine traditionelle Zusammensetzung aufweist und nach einem traditionellen Verfahren hergestellt wird.

Traditionelles Herstellungsverfahren

In früheren Zeiten (Anfang des 17. Jahrhunderts) wurde „Suikerstroop“ manuell hergestellt, seit 1908 wird das Erzeugnis industriell gewonnen. Das industrielle Verfahren blieb seitdem bis auf die Verbesserung, Rationalisierung und zunehmende Mechanisierung des Produktionsprozesses unverändert. Die Fabriken (Gründung Anfang des 20. Jahrhunderts, um 1910) sind nach wie vor in Betrieb, die Ausstattung wurde jedoch im Zuge der technologischen Entwicklung an die Gegenwart angepasst.

17., 18. und 19. Jahrhundert

„Suikerstroop“ ist seit jeher ein Nebenprodukt der Zuckerraffination. In „De Suikerraffinadeur“ (Der Zuckerraffinierer) aus dem Jahr 1783 beschreibt J. H. Reisig, wie Sirup bei der Herstellung von Zuckerhüten in Abtropfbehältern aufgefangen wurde. Während des Kristallisationsprozesses wurde gereinigter aufgekochter Zucker (dickflüssig) in Zuckerhutformen gegossen. Die Zuckerhutformen standen mehrere Tage über Abtropfbehältern. Der dabei aufgefangene Sirup wurde als ungedeckter Sirup bezeichnet. Anschließend wurden die Zuckerhüte mit nassem Ton abgedeckt (dies fördert den Kristallisationsprozess und verhindert Auflösung) und erneut über die Abtropfbehälter platziert. Es wurde langsam Wasser über die Zuckerhüte gegossen, das nach und nach hindurchlief. Der dabei abgeschiedene Sirup wurde als gedeckter Sirup bezeichnet. Anschließend wurde die Deckschicht (getrocknete Erde) entfernt und die Zuckerhüte wurden noch einige Tage stehen gelassen. Danach wurden sie mit einer dünneren Tonschicht abgedeckt, erneut über die Sirupbehälter positioniert und mit Wasser übergossen. Der dabei aufgefangene Sirup wurde als Nachlaufsirup bezeichnet (der reinste Sirup).

20. Jahrhundert bis heute

Durch den technischen Fortschritt (Industrialisierung) kann während des Herstellungsprozesses mehr Kristallzucker gewonnen werden als früher. Dadurch enthält die Melado/Melasse (= Sirup) mehr „Nichtzucker“ und weniger Zucker (Gesamtzuckergehalt von weniger als 68 %, scheinbarer Reinheitsfaktor von unter 73 %). Auch der Geschmack unterscheidet sich aufgrund der Ansammlung von Verunreinigungen (durch die Effizienz des industriellen Herstellungsverfahrens) deutlich und ist viel salziger als der frühere Nachlaufsirup (letzter Sirup des manuellen Herstellungsprozesses). Da jedoch weiterhin eine Nachfrage nach „Suikerstroop“ besteht, wird dieser nun speziell hergestellt. Das Herstellungsverfahren entstand um 1900 (Beschreibung siehe Ziffer 3.6) und seit 1908 wird auf die heutige Weise produziert.

Übersicht über das Herstellungsverfahren von 1908 und heute:

| Herstellungsverfahren (wie unter Ziffer 3.6 beschrieben) | 1908 | Heute |
|--|------|-------|
| Rohstoff B-Sirup stammt aus der Herstellung von Zucker aus der Rohr- oder Rübenzuckerpflanze | X | X |
| B-Sirup mithilfe von Aktivkohle reinigen | X | X |
| Zuckerlösung und/oder Invertzuckersirup gemäß Rezeptur hinzufügen | X | X |
| Zu einer homogenen Masse mischen | X | X |
| Durch Erhitzung zur gewünschten Trockensubstanz eindampfen | X | X |

Traditionelle Zusammensetzung

„Suikerstroop“ besteht traditionellerweise aus Saccharose und Invertzucker als Kohlenhydraten, die aus der Rüben- oder Rohrzuckerpflanze stammen.

Die Zusammensetzung des heutigen „Suikerstroop“, deren Anforderungen unter Ziffer 3.9 beschrieben sind, entspricht der aus dem Warengesetzerlass über Zucker und Sirup (Warenwetbesluit Suiker en Stroop) (1977).

Im Warengesetzerlass über Zucker und Sirup aus dem Jahr 1977 wurde die Zusammensetzung als die sirupartige Flüssigkeit beschrieben, die aus dem Gekochten der Pflanze, die zur Herstellung der Ware dient, gewonnen wird, nachdem der Kristallzucker daraus entfernt wurde. Darüber hinaus musste der Extraktgehalt mindestens 80 % und der scheinbare Reinheitsfaktor 73 % betragen. Der Aschegehalt durfte höchstens 4,0 % betragen. Diese wichtigsten Merkmale der Zusammensetzung blieben unverändert und entsprechen den Anforderungen an die Zusammensetzung von heutigem „Suikerstroop“, wie unter Ziffer 3.5 beschrieben.

Traditionelle Verwendung

„Suikerstroop“ ist eine häufige Zutat von traditionellen Gerichten. Aus der Serie „Streekgerechten en wetenswaardigheden“ (Regionale Gerichte und Wissenswertes) von Jo van Lamoen aus den Jahren 1987 und 1988 geht hervor, dass „Suikerstroop“ in vielen regionalen Gerichten verwendet wird, darunter Groninger Gewürzkuchen, braune Bohnen mit Äpfeln, Limburger Sauerbraten, Drenther Pflaumenkuchen und Butterscotch aus Zeeland. Zahlreiche Rezepte mit „Suikerstroop“ finden sich auch in „Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool“ (Das Kochbuch der Amsterdamer Haushaltschule), 6. Auflage, von C. J. Wanneé aus dem Jahr 1910. Beispiele dafür sind Bolus (ein süßes Gebäck) oder Stroopmoppen (Plätzchen mit Sirup) und bei vielen Gerichten wird empfohlen, sie mit „Stroopsaus“ (einer Soße aus Zuckersirup) zu servieren, weil die althergebrachten, „traditionellen“ holländischen Rezepte häufig nicht allzu viel Eigengeschmack hatten.

3.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

Die besonderen Merkmale von „Suikerstroop“ lassen sich anhand der messbaren Mindestanforderungen für die unter Ziffer 3.5 genannten Eigenschaften von „Suikerstroop“ (Farbe, Brix-Wert und Gesamtzuckergehalt) kontrollieren. Diese werden vom Hersteller für jede Charge (jeder Produktion) kontrolliert.

Die niederländische Behörde für die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchsgütern (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)) überprüft dies durch Überwachung der Kontrolle. Die NVWA führt mindestens einmal pro Jahr stichprobenartig eine administrative Kontrolle beim Hersteller durch, indem sie gespeicherte Daten zur Farbe, zum Brix-Wert und zum Gesamtzucker (vom Hersteller pro Charge ermittelt und digital aufbewahrt) überprüft.

4. BEHÖRDEN ODER STELLEN, DIE DIE EINHALTUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION ÜBERPRÜFEN

4.1. Name und Anschrift

Name: Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Anschrift: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefon: +31 882233333

E-Mail: info@vwa.nl

öffentlich privat

4.2. Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle

Die NVWA ist für die Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen der Produktspezifikation für „Suikerstroop“ zuständig.
