

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/48 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 11ης Ιανουαρίου 2018

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων
[Suikerstroop (ΕΠΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλαν οι Κάτω Χώρες για την καταχώριση της ονομασίας «Suikerstroop» ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (ΕΠΠ) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* (2).
- (2) Το «Suikerstroop» είναι το σιροπιώδες υγρό που λαμβάνεται από το χυμό συμπίεσης του φυτού από το οποίο παρασκευάζεται το προϊόν, μετά την αφαίρεση των κρυστάλλων ζάχαρης. Η ονομασία σημαίνει «σιρόπι ζάχαρης».
- (3) Η Επιτροπή έλαβε, στις 16 Σεπτεμβρίου 2014, τρεις κοινοποιήσεις ένστασης: μία από τη Φινλανδία, μία δεύτερη από τη Δανία και μία τρίτη από την εταιρεία Nordic Sugar AB (εταιρεία εγκατεστημένη στη Δανία).
- (4) Οι κοινοποιήσεις ένστασης από τη Δανία και τη Φινλανδία διαβιβάστηκαν στις Κάτω Χώρες.
- (5) Δεν κινήθηκε η διαδικασία ένστασης με βάση την κοινοποίηση από την Nordic Sugar AB απευθείας στην Επιτροπή. Σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε κράτος μέλος διαφορετικό εκείνου από το οποίο υποβλήθηκε η αίτηση μπορεί να κοινοποιήσει ένσταση στο κράτος μέλος στο οποίο είναι εγκατεστημένο. Ως εκ τούτου, η Nordic Sugar AB δεν είχε το δικαίωμα να υποβάλει ένσταση ή δήλωση ένστασης απευθείας στην Επιτροπή.
- (6) Στις 13 Νοεμβρίου 2014, η Επιτροπή έλαβε τις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης από τη Φινλανδία. Η αιτιολογημένη δήλωση ένστασης από τη Δανία περιλαμβανόταν ήδη στην κοινοποίηση ένστασης. Η αιτιολογημένη δήλωση ένστασης της Δανίας και εκείνη της Φινλανδίας θεωρήθηκαν παραδεκτές κατά την έννοια του άρθρου 21 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (7) Σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του ανωτέρω κανονισμού, η Επιτροπή κάλεσε, με επιστολές της 19ης Δεκεμβρίου 2014, τις Κάτω Χώρες και τη Φινλανδία, αφενός, και τις Κάτω Χώρες και τη Δανία, αφετέρου, να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις για περίοδο τριών μηνών από την ημερομηνία των εν λόγω επιστολών, με σκοπό την επίτευξη συμφωνίας.
- (8) Κατόπιν αιτήματος των Κάτω Χωρών, σύμφωνα με το άρθρο 51 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, με επιστολή της 8ης Απριλίου 2015, η Επιτροπή χορήγησε παράταση της προθεσμίας για τη διενέργεια διαβουλεύσεων μεταξύ των ενδιαφερόμενων μερών στις δύο διαδικασίες ένστασης σχετικά με την προαναφερόμενη αίτηση. Η τελική προθεσμία για τη διαδικασία διευθέτησης με συμβιβασμό παρατάθηκε συνεπώς έως τις 19 Ιουνίου 2015.
- (9) Δεν επιτεύχθηκε συμφωνία εντός του καθορισμένου χρονικού διαστήματος. Με επιστολή της 22ας Φεβρουαρίου 2017, οι Κάτω Χώρες διαβίβασαν στην Επιτροπή τα αποτελέσματα των διαβουλεύσεων με τη Φινλανδία και τη Δανία. Ως εκ τούτου, η Επιτροπή θα πρέπει να αποφασίσει σχετικά με την καταχώριση, σύμφωνα με τη διαδικασία που αναφέρεται στο άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, λαμβάνοντας υπόψη τα αποτελέσματα των εν λόγω διαβουλεύσεων.
- (10) Στην αιτιολογημένη δήλωση ένστασης που απέστειλαν, η Φινλανδία και η Δανία ισχυρίστηκαν ότι: 1) η ονομασία δεν είναι ιδιότυπη (σημαίνει απλώς σιρόπι ζάχαρης)· 2) ταυτόσημη ονομασία χρησιμοποιείται για διάφορα παρεμφερή προϊόντα που υπάρχουν ήδη στη δανική, σουηδική, φινλανδική και γερμανική αγορά, καθώς και στην αγορά των χωρών

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ C 187 της 19.6.2014, σ. 9.

της Βαλτικής· 3) τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και της μεθόδου παραγωγής του δεν είναι μοναδικά για το συγκεκριμένο προϊόν εφόσον παρεμφερή προϊόντα, που διατίθενται στο εμπόριο στη Δανία, τη Σουηδία και τη Φινλανδία, έχουν τα ίδια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και παρασκευάζονται με τις ίδιες μεθόδους. Ειδικότερα, η Φινλανδία θεωρεί ότι το προϊόν, όπως περιγράφεται στην αίτηση δεν μπορεί να θεωρηθεί «ιδιότυπο», ως ένα είδος σιροπιού, εφόσον και άλλα προϊόντα εκτός από το «Suikerstroop» παρασκευάζονται εξολοκλήρου από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο.

- (11) Επιπλέον, η Δανία υποστήριξε ότι το σημείο 3.1 των προδιαγραφών του προϊόντος, σύμφωνα με το οποίο «θα ήταν σκόπιμο να εμφανίζεται στην ετικέτα του προϊόντος η ένδειξη» παραδοσιακό ολλανδικό προϊόν «στη γλώσσα της χώρας στην οποία διατίθεται το προϊόν στο εμπόριο», θα πρέπει να αναδιατυπωθεί ώστε να είναι σύμφωνο με το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Από την άλλη πλευρά, η Φινλανδία αμφισβήτησε τη χρήση της ένδειξης «παραδοσιακό ολλανδικό προϊόν» η οποία δεν αφορά ειδικά το προϊόν που περιγράφεται στην αίτηση αφού παρεμφερή προϊόντα τα οποία διατίθενται στην αγορά της Βόρειας Ευρώπης μπορούν επίσης να χαρακτηριστούν ως παραδοσιακά.
- (12) Η Φινλανδία ζήτησε στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια των διαβουλεύσεων με τις Κάτω Χώρες, να διαγραφεί η τελευταία πρόταση του τμήματος 3.2 «Δεν υπάρχουν άλλα προϊόντα που να φέρουν την ίδια ονομασία ούτε παρεμφερή προϊόντα με παρεμφερή ονομασία», ως εσφαλμένη.
- (13) Η Επιτροπή εξέτασε τα επιχειρήματα που προβλήθηκαν στις αιτιολογημένες δηλώσεις ένστασης και στις πληροφορίες που διαβιβάστηκαν στην Επιτροπή όσον αφορά τις διαπραγματεύσεις μεταξύ των ενδιαφερόμενων μερών και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι η ονομασία «Suikerstroop» θα πρέπει να καταχωριστεί ως ΕΠΙΠ.
- (14) Οι ενστάσεις βασίζονται σε αμφότερα τα στοιχεία α) και β) του άρθρου 21 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (15) Όσον αφορά το ασυμβίβαστο με τις διατάξεις του κανονισμού, ανέκυψαν τρία θέματα: 1) η ονομασία δεν είναι ιδιότυπη, 2) τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και η μέθοδος παραγωγής του δεν είναι μοναδικά, 3) το σημείο 3.1 των προδιαγραφών του προϊόντος δεν είναι σύμφωνο με τα προβλεπόμενα στο άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 στον βαθμό που αναφέρεται σε ένα «παραδοσιακό ολλανδικό προϊόν».
- (16) Όσον αφορά το ότι η ονομασία είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα, έχει τεθεί το ακόλουθο θέμα: ταυτόσημη ονομασία χρησιμοποιείται για διάφορα παρεμφερή προϊόντα που υπάρχουν ήδη στη δανική, σουηδική, φινλανδική και γερμανική αγορά, καθώς και στην αγορά των χωρών της Βαλτικής.
- (17) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 δεν προβλέπει ότι οι ονομασίες ΕΠΙΠ πρέπει να είναι οπωσδήποτε ιδιότυπες. Αυτό προβλεπόταν στο άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 Συμβουλίου⁽¹⁾. Μολονότι η αίτηση υποβλήθηκε στην Επιτροπή όταν ήταν σε ισχύ ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006, δημοσιεύθηκε στη συνέχεια βάσει του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και, ως εκ τούτου, ελλείψει ειδικών μεταβατικών διατάξεων, εφαρμόζεται ο τελευταίος κανονισμός. Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, για να μπορεί να καταχωριστεί μια ονομασία ως ονομασία εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος, πρέπει να χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος ή να προσδιορίζει τον παραδοσιακό ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, η ονομασία «Suikerstroop» χρησιμοποιείται εδώ και αιώνες για τον ορισμό του συγκεκριμένου προϊόντος. Η εν λόγω ονομασία προσδιορίζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος, το οποίο είναι το σιροπιώδες υγρό υπόλειμμα της παρασκευής ζάχαρης από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμα. Ως εκ τούτου, η ονομασία αυτή πληροί τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (18) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 δεν προβλέπει ότι τα προϊόντα ΕΠΙΠ πρέπει να είναι μοναδικά ή ξεχωριστά. Πρέπει να είναι ταυτοποιήσιμα και διακριτά. Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, εξαιρούνται μόνο οι ονομασίες οι οποίες αφορούν ισχυρισμούς γενικής φύσης που χρησιμοποιούνται για ένα σύνολο προϊόντων ή ισχυρισμούς που προβλέπονται σε ειδικές διατάξεις της νομοθεσίας της Ένωσης. Το «Suikerstroop» είναι σαφώς ταυτοποιήσιμο όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του και τη μέθοδο παραγωγής. Επιπλέον, το προϊόν που καλύπτεται από τις προδιαγραφές προϊόντος της ονομασίας «Suikerstroop» πληροί τις απαιτήσεις του άρθρου 18 παράγραφος 1 στοιχεία α) και β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, αφού ο τρόπος παραγωγής αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν και τα συστατικά του είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.
- (19) Η φράση στο σημείο 3.1 των προδιαγραφών του προϊόντος «Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας του άρθρου 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα ήταν σκόπιμο να εμφανίζεται στην ετικέτα του προϊόντος η ένδειξη “traditioneel Nederlands product” (“παραδοσιακό ολλανδικό προϊόν”), στη γλώσσα της χώρας στην οποία διατίθεται το προϊόν στο εμπόριο», δεν είναι σύμφωνη με το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Θα πρέπει να αντικατασταθεί από την ακόλουθη φράση: «Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη “έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση των Κάτω Χωρών”». Οι αρχές των Κάτω Χωρών έχουν συμφωνήσει να περιληφθεί η τροποποίηση αυτή στις προδιαγραφές του προϊόντος, οι οποίες πρέπει να αναδημοσιευθούν για ενημερωτικούς λόγους.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1).

- (20) Μολονότι παρεμφερή προϊόντα με το «Suikerstroop» διατίθενται στο εμπόριο σε άλλα κράτη μέλη με ονομασία που θεωρείται ότι είναι η μετάφραση, στις επίσημες γλώσσες των εν λόγω κρατών μελών, της ονομασίας «Suikerstroop», δεν μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι χρησιμοποιείται «ταυτόσημη ονομασία» στην αγορά των εν λόγω κρατών μελών για παρεμφερή προϊόντα. Η ονομασία που χρησιμοποιείται στα εν λόγω κράτη μέλη έχει πράγματι την ίδια έννοια με την ονομασία Suikerstroop στην ολλανδική γλώσσα αλλά δεν είναι ταυτόσημη με την ονομασία «Suikerstroop», δεδομένου ότι είναι σε διαφορετική γλώσσα. Επιπλέον, η ονομασία «Suikerstroop» δεν προστατεύεται αυτή καθαυτή, αλλά μόνο σε συνδυασμό με την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση των Κάτω Χωρών».
- (21) Ως εκ τούτου, οι εν λόγω ονομασίες προϊόντων παρεμφερών με το προϊόν που αναφέρεται στην αίτηση καταχώρισης «Suikerstroop», τα οποία διατίθενται στην αγορά της Δανίας, της Σουηδίας, της Φινλανδίας, της Γερμανίας και των χωρών της Βαλτικής, οι οποίες σημαίνουν «σιρόπι ζάχαρης» και αποτελούν τη μετάφραση της ονομασίας «Suikerstroop» στις αντίστοιχες γλώσσες, μπορούν να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται. Δεν είναι ταυτόσημες με την ονομασία «Suikerstroop» και δεν θα πρέπει να θεωρούνται απομιμήσεις ή επικλήσεις της ονομασίας «Suikerstroop», διότι η ονομασία «Suikerstroop», μετά την καταχώρισή της, θα πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση των Κάτω Χωρών». Επομένως, η προστασία της εν λόγω ονομασίας περιορίζεται στην ονομασία όπως αναφέρεται στην ολλανδική παράδοση.
- (22) Επιπλέον, είναι προφανές ότι η καταχώριση της ονομασίας «Suikerstroop» δεν μπορεί να εμποδίσει τη χρήση των μεμονωμένων όρων «ζάχαρη» ή «σιρόπι» που είναι κοινές ονομασίες.
- (23) Οι Κάτω Χώρες και η Φινλανδία έχουν επίσης συμφωνήσει να απαλειφθεί η τελευταία φράση του σημείου 3.2: «Δεν υπάρχουν άλλα προϊόντα που να φέρουν την ίδια ονομασία ή παρεμφερή προϊόντα με παρεμφερή ονομασία». Ως εκ τούτου, το κείμενο αυτό πρέπει να απαλειφθεί από τις προδιαγραφές του προϊόντος, οι οποίες πρέπει να αναδημοσιευθούν για ενημερωτικούς σκοπούς.
- (24) Με βάση τα ανωτέρω, η ονομασία «Suikerstroop» θα πρέπει να καταχωριστεί στο «μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων». Η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου θα πρέπει να δημοσιευθεί προς ενημέρωση,
- (25) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής για την πολιτική ποιότητας των γεωργικών προϊόντων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία «Suikerstroop» (ΕΠΙΠ).

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής⁽¹⁾.

Άρθρο 2

Η αναφερομένη στο άρθρο 1 ονομασία συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση των Κάτω Χωρών». Οι ενοποιημένες προδιαγραφές παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

⁽¹⁾ Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36).

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 11 Ιανουαρίου 2018.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
Jean-Claude JUNCKER

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΗΣ ΕΠΙΠ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 509/2006 για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (*)

«SUIKERSTROOP»

Αριθ. ΕΚ: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΗΣ ΑΙΤΟΥΣΑΣ ΟΜΑΔΑΣ

Όνομα: Kenniscentrum suiker & voeding
Διεύθυνση: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Τηλ. +31 (0)35 - 5433455
Φαξ +31 (0)35 - 5426626
e-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ

Κάτω Χώρες

3. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση [άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής ⁽¹⁾]

«Suikerstroop»

Η ονομασία πρέπει να συνοδεύεται από την ένδειξη «έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με την παράδοση των Κάτω Χωρών».

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία

- είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής
 εκφράζει την ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η ονομασία χρησιμοποιείται παραδοσιακά για να υποδηλώσει το προϊόν. Το «Suikerstroop» λαμβάνεται κατά τη διαδικασία παρασκευής ζάχαρης. Το άρθρο 12 του διατάγματος για τη ζάχαρη και το σιρόπι (Warenwet) του 1977 προβλέπει ότι: «Η ονομασία «Suikerstroop», της οποίας μπορεί να προηγείται ή όχι το όνομα του φυτού από το οποίο έχει παρασκευαστεί το προϊόν, χαρακτηρίζει αποκλειστικά το σιροπιώδες υγρό που λαμβάνεται από το χυμό συμπίεσης του φυτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος, μετά την αφαίρεση των κρυστάλλων ζάχαρης, ...».

3.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

- Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας
 Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

3.4. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3: Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.5. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου για το οποίο εφαρμόζεται η ονομασία του σημείου 3.1 (άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1216/2007)

Το «Suikerstroop» είναι το σιροπιώδες υγρό που λαμβάνεται από τον χυμό συμπίεσης των ζαχαρότευτλων ή του ζαχαροκάλαμου από τα οποία παρασκευάζεται το προϊόν, μετά την αφαίρεση των κρυστάλλων ζάχαρης. Έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία 80 %, μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα 4,0 % και φαινόμενο δείκτη καθαρότητας τουλάχιστον 73 %. Το προϊόν έχει μεγάλη διάρκεια διατήρησης χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά του σε ξηρά ουσία και σε σάκχαρα (μεγαλύτερη από 60 g ανά 100 g). Χάρη στη ζάχαρη η παρουσία «ελεύθερου νερού» είναι ελάχιστη, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να αναπτυχθεί κανένας μικροοργανισμός.

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1216/2007 της Επιτροπής, της 18ης Οκτωβρίου 2007, για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΕ L 275 της 19.10.2007, σ. 3).

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος παρουσιάζονται στη συνέχεια:

	Χρώμα	Βαθμοί Brix (1)	Ολικά σάκχαρα
«Suikerstroop»	2 000 - 30 000 IU (2)	τουλάχιστον 79°	τουλάχιστον 70 %

(1) Μέτρο της ποσότητας ξηράς ουσίας, στη συγκεκριμένη περίπτωση της ζάχαρης, σε υδατικό διάλυμα, που προσδιορίζεται με διαθλασίμετρο.

(2) Μονάδες ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) (ICUMSA Units). Όσο υψηλότερος είναι ο δείκτης IU, τόσο βαθύτερο είναι το χρώμα. Πρόκειται για έμμεση μέτρηση της καθαρότητας.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Το «Suikerstroop» είναι ένα κολλώδες, πυκνό, παχύρρευστο, βαθυκάστανο και σιροπιώδες υγρό. Έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τουλάχιστον 70 %.

Χημικές ιδιότητες

Το «Suikerstroop» έχει φαινόμενο δείκτη καθαρότητας τουλάχιστον 73 %. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία πρέπει να είναι 80 %. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα πρέπει να είναι 4 %.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το «Suikerstroop» έχει γλυκιά-αλμυρή και ελαφρώς πικρή γεύση. Η γλυκιά γεύση οφείλεται στην υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, ενώ η αλμυρή προέρχεται από τα ανόργανα άλατα και τα άλλα (διαλυτά) συστατικά των ζαχαρότευτλων ή του ζαχαροκάλαμου που μεταφέρονται στο σιρόπι κατά τη διαδικασία παρασκευής.

3.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1

Η πρώτη ύλη του «Suikerstroop» είναι το σιροπιώδες υγρό υπόλειμμα της παρασκευής της ζάχαρης από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο, που απομένει μετά την αφαίρεση των κρυστάλλων ζάχαρης.

Κατά την παρασκευή της κρυσταλλικής ζάχαρης, στη φάση εκχύλισης, διαλύονται στο νερό τα σάκχαρα από τα ζαχαρότευτλα ή το ζαχαροκάλαμο. Διαλύονται επίσης στο νερό και άλλα συστατικά («μη ζάχαρη») των ζαχαρότευτλων ή του ζαχαροκάλαμου.

Το εκχύλισμα καθαρίζεται, συμπυκνώνεται και κρυσταλλώνεται. Μετά την κρυστάλλωση του διαλύματος ζάχαρης που λαμβάνεται με τον τρόπο αυτό αφαιρούνται οι κρύσταλλοι ζάχαρης. Τα «μη ζάχαρη» παραμένουν στο εναπομένον ζαχαρώδες διάλυμα, το οποίο επίσης καλείται «μητρικό υγρό» (= σιρόπι, τελικό σιρόπι). Αυτό το μητρικό υγρό περιέχει επίσης πολλά διαλυμένα σάκχαρα (περίπου 85 %). Για να είναι δυνατή η κρυστάλλωσή τους, το μητρικό υγρό συμπυκνώνεται έως ότου σχηματιστούν νέοι κρύσταλλοι. Οι κρύσταλλοι αφαιρούνται εκ νέου από το σιρόπι. Το εναπομένον σιρόπι καλείται σιρόπι Β και περιέχει περίπου 75 % σακχάρων (επί ξηρού) και λίγο μεγαλύτερο ποσοστό συστατικών πλην σακχάρων. Αυτό το σιρόπι Β αποτελεί την πρώτη ύλη για την παρασκευή του «Suikerstroop».

Το σιρόπι Β φέρεται σε δοχείο ανάμειξης για την αφαίρεση των προσμειξεων. Η πρώτη ύλη υποβάλλεται σε επεξεργασία με ενεργό άνθρακα, που απορροφά τις προσμειξεις. Αυτές στη συνέχεια απομακρύνονται με διήθηση, ταυτόχρονα με τον άνθρακα. Προκύπτει ένα καθαρισμένο σιρόπι Β που αποτελεί το κύριο συστατικό του «Suikerstroop». Σε αυτό το καθαρισμένο σιρόπι Β προστίθεται διάλυμα ζάχαρης (λαμβανόμενο με διάλυση ζάχαρης σε νερό) και/ή ιμβερτοσάκχαρο (ή σιρόπι ιμβερτοσακχάρου), με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται τα χαρακτηριστικά που παρουσιάζονται στο σημείο 3.5. Το ιμβερτοσάκχαρο (ή σιρόπι ιμβερτοσακχάρου) είναι ένα σιρόπι που λαμβάνεται με διαχωρισμό της ζάχαρης (σακχαρόζη) σε γλυκόζη και σε φρουκτόζη. Τα καθαρισμένο σιρόπι Β, το διάλυμα ζάχαρης και/ή το ιμβερτοσάκχαρο (ή σιρόπι ιμβερτοσακχάρου) αναμινύονται έως ότου ληφθεί ομοιογενής μάζα.

Για να ληφθεί «Suikerstroop» με σύσταση σύμφωνη με την περιγραφόμενη στο σημείο 3.5, αυτή η ομοιομορφή σιροπιώδης μάζα εξατμίζεται υπό κενό έως ότου επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός Brix (τουλάχιστον 79° Brix).

Το σιρόπι αποθηκεύεται σε μεγάλα δοχεία αποθήκευσης από τα οποία αφαιρείται για να συσκευαστεί σε διάφορες μορφές.

3.7. Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του «Suikerstroop» οφείλεται στο γεγονός ότι, σε ποιοτικό επίπεδο, διακρίνεται σαφώς από τους άλλους τύπους σιροπιών, όπως τα σιρόπια μήλων ή αχλαδιών, αλλά και η μελάσα, καθώς παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Πρώτες ύλες

Το «Suikerstroop» χαρακτηρίζεται από το γεγονός ότι το σιρόπι αυτό προέρχεται κατά 100 % από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο.

Σύσταση σακχάρων

Δεδομένου ότι το σιρόπι προέρχεται κατά 100 % από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο, οι υδατάνθρακες που περιέχει συνίστανται αποκλειστικά από σακχαρόζη και ιμπερτοσακχαρό. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 70 % (βλέπε επίσης τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στο σημείο 3.5). Στο σημείο αυτό, διαφοροποιείται επίσης από τη μελάσα, της οποίας η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 68 %.

Γεύση

Το «Suikerstroop» οφείλει την αλμυρή γεύση του, που συνοδεύεται από μια νότα πικράδας, στα «μη ζάχαρα» της πρώτης ύλης. Ο συνδυασμός τους με την υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη προσδίδει σε αυτό το σιρόπι γλυκιά-αλμυρή γεύση, που διακρίνεται από αυτή των άλλων τύπων σιροπιού.

3.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η αίτηση καταχώρισης βασίζεται στο γεγονός ότι το προϊόν χαρακτηρίζεται από παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής και παραδοσιακή σύσταση.

Παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής

Αρχικά (στις αρχές του 17ου αιώνα) το «Suikerstroop» παρασκευάζονταν χειρωνακτικά αλλά, από το 1908, παράγεται πλέον βιομηχανικά. Η βιομηχανική μέθοδος παραγωγής παρέμεινε από τότε αμετάβλητη, παρόλο που η εργασία παραγωγής βελτιώθηκε, εξορθολογίστηκε και εκμηχανίστηκε περαιτέρω. Τα εργοστάσια (που ιδρύθηκαν στις αρχές του 20ού αιώνα, περίπου το 1910) εξακολουθούν να λειτουργούν, έχοντας εκσυγχρονιστεί με βάση την εξέλιξη της τεχνολογίας.

17ος, 18ος και 19ος αιώνας

Το «Suikerstroop» είναι παραδοσιακά ένα υποπροϊόν της παραγωγής ζάχαρης. Στο έργο του «De suikerraffinadeur» (Ο παραγωγός εξευγενισμένης ζάχαρης), το οποίο χρονολογείται από το 1783, ο J.H.Reisig περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο συλλεγόταν το σιρόπι στα δοχεία στράγγισης κατά την παρασκευή του ψωμιού ζάχαρης. Κατά τη διαδικασία κρυστάλλωσης, ο καθαρισμένος ζαχαρούχος (παχύρρευστος) χυμός χυνόταν μέσα στις μήτρες ζαχαρόμαζας. Οι μήτρες ζαχαρόμαζας παρέμεναν πάνω στα δοχεία στράγγισης επί μερικές ημέρες. Το σιρόπι που συλλεγόταν καλούνταν «ακάλυπτο» σιρόπι. Η ζαχαρόμαζα κατόπιν καλυπτόταν με υγρό πηλό (που διευκόλυνε τη διαδικασία κρυστάλλωσης και εμπόδιζε τη διάλυση) και τοποθετούνταν και πάλι στα δοχεία στράγγισης. Κατόπιν χυνόταν αργά νερό από το πάνω μέρος, το οποίο διαπότιζε τη ζαχαρόμαζα. Το σιρόπι που παραγόταν με τον τρόπο αυτό καλούνταν «καλυμμένο» σιρόπι. Στη συνέχεια αφαιρούνταν το ανώτερο στρώμα (ο ξηρός πηλός) και η ζαχαρόμαζα αφηνόταν σε ηρεμία επί μερικές ημέρες. Κατόπιν καλυπτόταν με μια λεπτότερη στρώση πηλού και τοποθετούνταν πάλι στα δοχεία σιροπιού και διαβρεχόταν πάλι με νερό. Το σιρόπι που λαμβανόταν με τον τρόπο αυτό καλούνταν σιρόπι «naaloor» (το καθαρότερο σιρόπι).

Από τον 20ό αιώνα έως σήμερα

Χάρη στην τεχνική πρόοδο (στην εκβιομηχάνιση), η διαδικασία παραγωγής επιτρέπει να λαμβάνεται περισσότερη κρυσταλλική ζάχαρη απ' ό,τι παλιότερα. Έτσι, η μελάσα/melado (= σιρόπι) περιέχει μεγαλύτερη ποσότητα από «μη ζάχαρα» και λιγότερη ζάχαρη (ολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα μικρότερη του 68 %, φαινόμενος δείκτης καθαρότητας μικρότερος του 73 %). Η γεύση είναι επίσης πολύ διαφορετική λόγω της συσσώρευσης προσμείξεων (οφειλόμενη στην αποτελεσματικότητα της βιομηχανικής διεργασίας παραγωγής) και είναι σαφώς πιο αλμυρή από αυτή των σιροπιών «naaloor» του παρελθόντος (τελικό σιρόπι που λαμβάνεται στο τέλος της χειρωνακτικής διαδικασίας παραγωγής). Ωστόσο, δεδομένου ότι η ζήτηση του «Suikerstroop» διατηρήθηκε, αποφασίστηκε να παράγεται ως καταναλωτικό προϊόν. Η διαδικασία παραγωγής ξεκίνησε το 1900 (βλέπε περιγραφή στο σημείο 3.6) ενώ από το 1908 το προϊόν παράγεται όπως το γνωρίζουμε σήμερα.

Επισκόπηση της μεθόδου παραγωγής το 1908 και σήμερα:

Μέθοδος παραγωγής (όπως περιγράφεται στο σημείο 3.6)	1908	Τώρα
Πρώτη ύλη (σιρόπι Β) προερχόμενη από την παρασκευή ζάχαρης από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο	X	X
Καθαρισμός του σιροπιού Β με ενεργό άνθρακα	X	X
Προσθήκη διαλύματος ζάχαρης και/ή σιροπιού ιμπερτοσακχαρό, αναλόγως της συνταγής	X	X
Ανάμειξη σε ομοιογενή μάζα	X	X
Εξάτμιση με θέρμανση έως την επίτευξη του επιθυμητού ποσοστού ξηράς ουσίας	X	X

Παραδοσιακή σύνθεση

Το «Suikerstroop» παραδοσιακά αποτελείται από τους υδατάνθρακες σακχαρόζη και ιμπερτοσάχαρο, προερχόμενους από ζαχαρότευτλα ή ζαχαροκάλαμο.

Η σύσταση του σημερινού «Suikerstroop», σύμφωνα με τις απαιτήσεις του σημείου 3.9, είναι ίδια με αυτή που προβλέπεται στο διάταγμα για τη ζάχαρη και το σιρόπι (Warenwet) του 1977.

Στο ίδιο διάταγμα του 1977, η σύσταση περιγράφεται ως εξής: σιροπώδες υγρό, λαμβανόμενο από το χυμό συμπίεσης του φυτού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος, μετά την αφαίρεση των κρυστάλλων ζάχαρης. Επιπλέον, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία έπρεπε να είναι 80 % και ο φαινόμενος δείκτης καθαρότητας 73 %. Η μέγιστη περιεκτικότητα σε τέφρα ήταν 4,0 %. Τα κυριότερα χαρακτηριστικά της σύστασης δεν έχουν αλλάξει και είναι ταυτόσημα με τις απαιτήσεις που αφορούν τη σύσταση του σημερινού «Suikerstroop», όπως περιγράφονται στο σημείο 3.5.

Παραδοσιακή χρήση

Το «Suikerstroop» είναι ένα συστατικό ευρέως χρησιμοποιούμενο στην παραδοσιακή μαγειρική. Από τον κατάλογο που κατήρτισε το 1987-88 ο Jo Van Lamoen, στη συλλογή «Streekgerechten en wetenswaardigheden» (τοπικά εδέσματα και αξιοσημείωτα στοιχεία), προκύπτει ότι το «Suikerstroop» χρησιμοποιείται σε πολυάριθμα τοπικά εδέσματα, όπως το καρυκευμένο ψωμί του Groningue, τα μαυρομάτικα φασόλια με μήλα, το «zoervleisj» (ξινό κρέας) της περιοχής Limbourg, το «proemenkreuze» (πίατο με δαμάσκηνα) του Drenthe και τα «boterbabbelaars» της Zeeland. Το βιβλίο μαγειρικής της Σχολής Οικοκυρικής του Άμστερνταμ, του C. J. Wannée, 6η έκδοση, 1910, περιέχει επίσης πολυάριθμες συνταγές με «Suikerstroop». Για παράδειγμα, τα αρτοποιήματα «bolus», τα «stroop morpen» και πολλά άλλα συνιστάται να συνοδεύονται με σάλτσα σιροπιού (παρασκευαζόμενη με «Suikerstroop»), επειδή οι «παραδοσιακές» ολλανδικές συνταγές στο παρελθόν δεν ήταν πάντοτε από τις πιο εύγευστες.

3.9. Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του «Suikerstroop» μπορεί να ελεγχθεί λαμβάνοντας υπόψη τις ελάχιστες μετρήσιμες απαιτήσεις που αφορούν τα χαρακτηριστικά τα οποία αναφέρονται στο σημείο 3.5 (χρώμα, βαθμός Brix και ολικά σάκχαρα) του «Suikerstroop». Ο παραγωγός επαληθεύει την τήρηση αυτών των προδιαγραφών σε κάθε παρτίδα παραγωγής (κατά τη διάρκεια παραγωγής της).

Η Ολλανδική Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων και Καταναλωτικών Προϊόντων (VWA) επαληθεύει τις εν λόγω μετρήσεις μέσω της παρακολούθησης των ελέγχων. Η NVWA διενεργεί τουλάχιστον μία φορά ετησίως διοικητικούς επιτόπιους ελέγχους των παραγωγών, ελέγχοντας τα αποθηκευμένα δεδομένα που σχετίζονται με το χρώμα, τον βαθμό Brix και τα ολικά σάκχαρα (τα οποία μετρούνται από τον παραγωγό για κάθε παρτίδα παραγωγής και αποθηκεύονται σε ψηφιακή μορφή).

4. ΟΡΓΑΝΑ Η ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΗΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1. Όνομα και διεύθυνση

Όνομα: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Διεύθυνση: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Τηλ. +31- 088- 223 33 33

email: info@vwa.nl

Δημόσιος Ιδιωτικός

4.2. Συγκεκριμένα καθήκοντα της αρχής ή φορέα

Η Ολλανδική Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων και Καταναλωτικών Προϊόντων είναι αρμόδια για την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του προϊόντος «Suikerstroop».