

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2018/48 DE LA COMISIÓN**de 11 de enero de 2018****por el que se inscribe una denominación en el registro de especialidades tradicionales garantizadas [Suikerstroop (ETG)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro de la denominación «Suikerstroop» como especialidad tradicional garantizada (ETG) presentada por los Países Bajos se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) El «Suikerstroop» es el líquido viscoso obtenido a partir del jugo de cocción de la planta con la que se elabora el producto tras la eliminación de los cristales de azúcar. Esta denominación significa «jarabe de azúcar».
- (3) La Comisión recibió una notificación de oposición de Finlandia, una segunda de Dinamarca y una tercera de Nordic Sugar AB (empresa establecida en Dinamarca), todas ellas el 16 de septiembre de 2014.
- (4) Las notificaciones de oposición de Dinamarca y de Finlandia fueron remitidas a los Países Bajos.
- (5) El procedimiento de oposición basado en la notificación remitida directamente a la Comisión por Nordic Sugar AB no se incoó. De conformidad con el artículo 51, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, las personas físicas o jurídicas que tengan un legítimo interés y estén establecidas o sean residentes en un Estado miembro que no sea aquel en el que se haya presentado la solicitud podrán presentar una notificación de oposición al Estado miembro en que estén establecidas. Por consiguiente, Nordic Sugar AB no estaba autorizada a presentar una notificación o una declaración de oposición directamente a la Comisión.
- (6) El 13 de noviembre de 2014, la Comisión recibió una declaración motivada de oposición de Finlandia. La declaración motivada de oposición de Dinamarca ya estaba incluida en la notificación de oposición. Tanto la declaración motivada de oposición de Dinamarca como la de Finlandia fueron consideradas admisibles con arreglo al artículo 21 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (7) De conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento, la Comisión invitó mediante cartas de 19 de diciembre de 2014 a los Países Bajos y a Finlandia por una parte, y a los Países Bajos y a Dinamarca por otra, a llevar a cabo las consultas oportunas a fin de llegar a un acuerdo durante un período de tres meses desde la fecha de dichas cartas.
- (8) Por petición de los Países Bajos, y con arreglo a lo dispuesto en el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión concedió mediante carta de 8 de abril de 2015 una ampliación del plazo para las consultas entre las partes interesadas en los dos procedimientos de oposición relativos a la solicitud antes mencionada. De este modo, el plazo último para el procedimiento de conciliación fue ampliado hasta el 19 de junio de 2015.
- (9) No se alcanzó ningún acuerdo en los plazos previstos. Mediante carta de 22 de febrero de 2017, los Países Bajos remitieron a la Comisión los resultados de las consultas con Finlandia y con Dinamarca. Por lo tanto, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 teniendo en cuenta los resultados de dichas consultas.
- (10) En su declaración motivada de oposición, Finlandia y Dinamarca alegaban que: 1) la denominación no es específica (significa simplemente «jarabe de azúcar»); 2) diversos productos comparables ya existentes en los

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO C 187 de 19.6.2014, p. 9.

mercados danés, sueco, finés, alemán y báltico utilizan una denominación idéntica; 3) las características del producto y su método de producción no son únicos, ya que otros productos comparables comercializados en Dinamarca, Finlandia y Suecia tienen las mismas características específicas y siguen los mismos métodos de producción. Concretamente, Finlandia estima que el producto descrito en la solicitud no puede ser considerado un tipo de jarabe «especial», ya que otros productos diferentes del «Suikerstroop» también se elaboran con un 100 % de remolacha azucarera o caña de azúcar.

- (11) Además, Dinamarca alegaba que el punto 3.1 del pliego de condiciones, que apuntaba que «la mención» producto tradicional neerlandés «aparecerá en la etiqueta en el idioma del país en que se comercialice el producto» debería modificarse para cumplir con lo establecido en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Por otra parte, Finlandia objetó que el uso de la definición «producto tradicional neerlandés» no es específica del producto descrito en la solicitud, puesto que en el norte de Europa se comercializan productos similares que también pueden ser calificados de tradicionales.
- (12) Así, Finlandia solicitó, durante las consultas con los Países Bajos, la eliminación de la última frase de la sección 3.2 («No existen otros productos con la misma denominación ni productos comparables con denominación similar»), ya que sería incorrecta.
- (13) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos en las declaraciones motivadas de oposición y en la información facilitada a la Comisión en relación con las negociaciones entre las partes interesadas y ha llegado a la conclusión de que la denominación «Suikerstroop» debe registrarse como ETG.
- (14) Las oposiciones se apoyan en lo dispuesto en las letras a) y b) del artículo 21, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (15) En lo que se refiere a la incompatibilidad con los términos establecidos en el Reglamento, se destacan tres puntos: 1) la denominación no es específica; 2) las características del producto y su método de producción no son únicos; 3) el punto 3.1 del pliego de condiciones no cumple con lo establecido en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 en lo que a «producto tradicional neerlandés» se refiere.
- (16) En lo que se refiere al hecho de que la denominación sea legítima, conocida y económicamente significativa para productos agrícolas y alimenticios similares, se destaca un punto: diversos productos comparables ya existentes en los mercados danés, sueco, finés, alemán y báltico utilizan una denominación idéntica.
- (17) El Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige que las denominaciones ETG sean específicas. Esto lo exigía el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Aunque la solicitud fue remitida a la Comisión cuando el Reglamento (CE) n.º 509/2006 estaba en vigor, fue publicada de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y, en consecuencia, a falta de disposiciones transitorias específicas, el último Reglamento es el aplicable. De conformidad con el artículo 18, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, una denominación es admisible como ETG si ha sido empleada tradicionalmente para referirse al producto específico o si identifica el carácter tradicional o específico del producto. En este caso, la denominación «Suikerstroop» ha sido empleada durante siglos para definir este producto específico. Identifica el carácter específico del producto, que es un jarabe hecho con el líquido residual que se obtiene en la fabricación de azúcar a partir de remolacha azucarera o de caña de azúcar. Por consiguiente, la denominación cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (18) El Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige que un producto ETG sea único o distintivo. Tiene que poder identificarse y distinguirse. De acuerdo con lo establecido en el artículo 18, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, solo se excluyen las denominaciones que se refieran a alegaciones de carácter general empleadas para un conjunto de productos o a alegaciones que estén previstas en una norma legislativa particular de la Unión. «Suikerstroop» está claramente definido en lo que se refiere a sus características y método de producción. Además, el producto descrito en el pliego de condiciones de la denominación «Suikerstroop» cumple con los requisitos establecidos en el artículo 18, apartado 1, letras a) y b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, ya que el modo de producción corresponde a la práctica tradicional de este producto y los ingredientes son los tradicionalmente utilizados.
- (19) La frase del punto 3.1 del pliego de condiciones que reza como sigue: «Según se pretende, tras la conclusión del procedimiento, y de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) no.º 1151/2012, la mención» producto tradicional neerlandés «aparecerá en la etiqueta en el idioma del país en que se comercialice el producto» no cumple con lo establecido en el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Debe sustituirse por la siguiente frase: «La denominación deberá ir acompañada de la mención» elaborado según la tradición de los Países Bajos». Las autoridades neerlandesas han aceptado que esta modificación sea incluida en el pliego de condiciones, que tiene que publicarse de nuevo a título informativo.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006, p. 1).

- (20) Aunque se comercializan productos comparables al «Suikerstroop» en otros Estados miembros con denominaciones que se consideran traducciones del término «Suikerstroop» a los idiomas oficiales de dichos Estados miembros, no se puede concluir que se esté utilizando una «denominación idéntica» en la comercialización de dichos productos en estos Estados miembros. La denominación utilizada en estos Estados miembros tiene el mismo significado que Suikerstroop en neerlandés, pero no es idéntica, ya que está expresada en un idioma distinto. Además, la denominación «Suikerstroop» no está protegida como tal, sino únicamente en conjunción con la mención «elaborado según la tradición de los Países Bajos».
- (21) Por consiguiente, las denominaciones de productos comparables al producto a que se hace referencia en la solicitud del «Suikerstroop» presentes en los mercados danés, sueco, finés, alemán y báltico, y cuyo significado es «jarabe de azúcar» en sus respectivas lenguas, pueden seguir siendo utilizadas. No son idénticas a «Suikerstroop» y no deben ser consideradas imitaciones o evocaciones a la denominación «Suikerstroop», dado que la denominación «Suikerstroop», una vez registrada, deberá ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de los Países Bajos». Así, la protección de esta denominación se limita a la denominación en referencia a la tradición neerlandesa.
- (22) Además, resulta evidente que el registro de la denominación «Suikerstroop» no puede impedir el uso de los términos aislados «azúcar» o «jarabe», que son nombres comunes.
- (23) Los Países Bajos y Finlandia también decidieron eliminar la última frase de la sección 3.2: «No existen otros productos con la misma denominación ni productos comparables con denominación similar». Así, tal frase debe ser eliminada del pliego de condiciones, que tiene que publicarse de nuevo a título informativo.
- (24) A la luz de lo anterior, procede inscribir la denominación «Suikerstroop» en el registro de especialidades tradicionales garantizadas. La versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.
- (25) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la política de calidad de los productos agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación «Suikerstroop» (ETG).

La denominación contemplada en el párrafo primero identifica un producto de la clase 2.3, «Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería», del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

Artículo 2

La denominación a la que se refiere el artículo 1 deberá ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de los Países Bajos». El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en todos los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 11 de enero de 2018.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

Reglamento (CE) n.º 509/2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«SUIKERSTROOP»

N.º CE: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NOMBRE Y DIRECCIÓN DE LA AGRUPACIÓN SOLICITANTE

Nombre: Kenniscentrum suiker & voeding
Dirección: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Tel. +31 (0)35-5433455
Fax +31 (0)35-5426626
Correo electrónico: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Países Bajos.

3. PLIEGO DE CONDICIONES**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 1216/2007 de la Comisión ⁽¹⁾]**

«Suikerstroop».

La denominación deberá ir acompañada de la mención «elaborado según la tradición de los Países Bajos».

3.2. Indique si el nombre

- es específica en sí misma
 expresa el carácter específico del producto agrícola o alimenticio

La denominación se utiliza tradicionalmente para designar el producto. El «Suikerstroop» se obtiene durante el proceso de fabricación del azúcar. El artículo 12 del decreto sobre el azúcar y el sirope (Warenwet) de 1977 establece que solo puede llevar la mención «Suikerstroop», precedida o no del nombre de la planta a partir de la cual se elabora el producto, el líquido viscoso obtenido a partir del jugo de cocción de la planta con la que se elabora el producto, tras la eliminación de los cristales de azúcar.

3.3. Indique si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 509/2006

- Registro con reserva del nombre
 Registro sin reserva del nombre

3.4. Tipo de producto

Clase 2.3, «Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería».

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1216/2007]

El «Suikerstroop» es el líquido viscoso obtenido a partir del jugo de cocción de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar a partir de la cual se elabora el producto, tras la eliminación de los cristales de azúcar; su contenido mínimo de extracto es del 80 %, su contenido máximo de cenizas, del 4,0 %, y su coeficiente de pureza aparente, del 73 % como mínimo. El producto se conserva durante mucho tiempo gracias a su elevado contenido en extracto seco y en azúcares (más de 60 g por 100 g). El azúcar garantiza la baja disponibilidad de agua libre, lo que impide que se formen microorganismos.

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 1216/2007 de la Comisión, de 18 de octubre de 2007, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 275 de 19.10.2007, p. 3).

Las características específicas del producto se presentan a continuación.

	Coloración	Grado Brix ⁽¹⁾	Azúcares totales
«Suikerstroop»	2 000-30 000 UI ⁽²⁾	mín. 79°	mín. 70 %

⁽¹⁾ Medida de la cantidad de materia seca, en este caso azúcar, disuelta en una solución acuosa, que se determina mediante un refractómetro.

⁽²⁾ Unidades ICUMSA (Comisión Internacional de Unificación de los Métodos de Análisis del Azúcar). Cuanto mayor sea el índice UI, más oscuro será el color.
Se trata de una medición indirecta del grado de pureza.

Características físicas

El «Suikerstroop» es un líquido pegajoso, espeso, poco fluido, marrón oscuro y viscoso. Su contenido de azúcar es muy elevado (del 70 % como mínimo).

Propiedades químicas

El «Suikerstroop» presenta un coeficiente de pureza aparente del 73 % como mínimo, su contenido mínimo de extracto debe ser del 80 %, y su contenido máximo de cenizas no debe superar el 4 %.

Características organolépticas:

El «Suikerstroop» tiene un sabor entre salado y dulce, ligeramente amargo. El sabor dulce procede del elevado contenido de azúcar, y el salado, de los minerales y otros componentes (solubles) de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar presentes en el sirope como resultado del proceso de fabricación.

3.6. Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

La materia prima del «Suikerstroop» es el líquido residual viscoso que se obtiene en la fabricación de azúcar a partir de remolacha azucarera o de caña de azúcar tras la eliminación de los cristales de azúcar.

En el proceso de producción de azúcar cristalizado, la fase de extracción implica la disolución en agua de los azúcares de la remolacha o de la caña de azúcar, así como de los demás componentes («no-azúcares») de la remolacha o la caña de azúcar.

El extracto se purifica, se reduce y se cristaliza. Tras la cristalización de la solución de azúcar obtenida en este proceso, se procede a la extracción de los cristales de azúcar. Los «no-azúcares» se conservan en la solución azucarada residual, denominada también «agua madre». El agua madre contiene aún muchos azúcares disueltos (alrededor del 85 %). Para propiciar su cristalización, se somete a una nueva reducción hasta que se forman nuevos cristales, los cuales también se retiran. Este sirope residual se denomina sirope B y contiene alrededor de un 75 % de azúcares (sobre la base del extracto seco) y algo más de «no azúcares». Es el que se utiliza como materia prima para la fabricación del «Suikerstroop».

El sirope B se introduce en una mezcladora para eliminar las impurezas. La materia prima se trata con carbón activo, que absorbe las impurezas, las cuales a continuación se eliminan por filtrado junto con el carbón. De esta manera se obtiene un sirope B purificado, principal ingrediente del «Suikerstroop». A este sirope B se le añade una solución de azúcar (disuelto en agua) y/o de (sirope de) azúcar invertido, a fin de conseguir las características indicadas en el punto 3.5. El (sirope de) azúcar invertido es un jarabe que se obtiene por separación del azúcar (sacarosa) en glucosa y fructosa. El sirope B purificado, la solución de azúcar y/o el azúcar invertido se mezclan hasta obtener una masa homogénea.

Para conseguir un «Suikerstroop» con una composición acorde con la descrita en el punto 3.5, esta masa viscosa homogénea se evapora al vacío hasta alcanzar el grado brix deseado (como mínimo, 79° brix).

El sirope se almacena en cubas especiales, a partir de las cuales se va transvasando a los distintos recipientes de envasado.

3.7. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio

El carácter específico del «Suikerstroop» radica en que, desde el punto de vista cualitativo, se distingue claramente de los demás tipos de siropes, como los de manzana o pera, pero también de la melaza, ya que presenta las características que se exponen a continuación.

Materia prima

El «Suikerstroop» procede al 100 % de remolacha azucarera o de caña de azúcar.

Composición del azúcar

Dado que el sirope procede al 100 % de remolacha azucarera o de caña de azúcar, prácticamente no contiene más hidratos de carbono que los de la sacarosa y el azúcar invertido. El contenido mínimo de azúcares es del 70 % (véanse también las características señaladas en el punto 3.5). Desde este punto de vista, se diferencia también de la melaza, cuyo contenido de azúcar se sitúa por debajo del 68 %.

Sabor

El «Suikerstroop» debe su sabor salado, ligeramente amargo, a los «no-azúcares» presentes en la materia prima utilizada para su fabricación, que, asociados a un elevado contenido de azúcar, confieren al sirope un sabor entre salado y dulce y un aroma que le distingue de los demás tipos de sirope.

3.8. Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio

La solicitud de registro se fundamenta en el carácter tradicional del método de producción y de la composición del producto.

Método de producción tradicional

Antiguamente (a principios del siglo XVII), el «Suikerstroop» se elaboraba a mano, pero a partir de 1908 se industrializó su producción. El método de producción industrial no ha variado desde entonces, pero el proceso se ha mejorado y racionalizado, y su mecanización se ha intensificado. Las fábricas (fundadas a principios del siglo XX, hacia 1910) siguen en funcionamiento; sus instalaciones se han modernizado de la mano de los avances tecnológicos.

En los siglos XVII, XVIII Y XIX

El «Suikerstroop» ha sido tradicionalmente un subproducto del refinado del azúcar. En la obra titulada «De Suikerraffinadeur» [El refinador de azúcar], que data de 1783, J.H. Reisig describe cómo se recogía el sirope en recipientes antigoteo durante la fabricación de pan de azúcar. Durante el proceso de cristalización, el sirope de azúcar purificado (con la consistencia de un líquido espeso) se vertía en moldes de pan de azúcar. Los moldes se dejaban escurrir en los recipientes antigoteo durante varios días. El sirope así recogido se llamaba sirope «descubierto». A continuación, los panes se cubrían con una capa de barro húmedo (que favorece el proceso de cristalización y evita la disolución) y volvían a colocarse en los recipientes. Sobre los panes se iba vertiendo agua, que iba escurriéndose poco a poco. El sirope obtenido por este proceso se denominaba sirope «cubierto». Después, se retiraba la capa superior (barro seco) y los panes de azúcar se dejaban reposar unos días, tras lo cual se recubrían con una capa de barro más fina y se repetía la operación de colocarlos en los recipientes y humedecerlos con agua. El sirope obtenido al final de este proceso recibía el nombre de sirope «naloop» (el más puro, resultante del escurrido final).

Del siglo XX a nuestros días

Gracias a los avances de la técnica (industrialización), el proceso de producción permite obtener más azúcar cristalizado que antiguamente. Así, la melaza/el melado (= sirope) contiene más «no-azúcares» y menos azúcar (contenido de azúcar inferior al 68 %, coeficiente de pureza aparente inferior al 73 %). Debido a la acumulación de impurezas (gracias a la eficacia del proceso de producción industrial), el sabor también es muy distinto, mucho más salado que el del antiguo sirope «naloop» (último sirope obtenido al término del proceso de producción artesanal). Ahora bien, al mantenerse la demanda de «Suikerstroop», se decidió fabricarlo como producto de consumo. El proceso de fabricación comenzó hacia 1900 (véase la descripción en el punto 3.6), y a partir de 1908 comenzó la fabricación como se conoce hoy en día.

Método de fabricación en 1908 y en la actualidad:

Método de fabricación (según la descripción del punto 3.6)	1908	En la actualidad
Materia prima (sirope B) procedente de la fabricación de azúcar a partir de caña de azúcar o de remolacha azucarera	X	X
Purificación del sirope B con carbón activo	X	X
Solución de azúcar y/o de sirope de azúcar invertido de acuerdo con la receta	X	X
Amasado para obtener una masa homogénea	X	X
Evaporación mediante tratamiento químico hasta obtención de la materia seca deseada	X	X

Composición tradicional

De acuerdo con la tradición, el «Suikerstroop» se compone de sacarosa y azúcar invertido (hidratos de carbono) extraídos de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar.

La composición del «Suikerstroop» actual, cuyas exigencias se describen en el punto 3.9, es idéntica a la establecida en el decreto Warenwet de 1977.

En dicho decreto, la composición se describe como sigue: líquido viscoso obtenido a partir del jugo de cocción de la planta con la que se elabora el producto, tras la eliminación de los cristales de azúcar. Además, el contenido mínimo de extracto debe ser del 80 %, y el coeficiente de pureza aparente, del 73 % como mínimo. El contenido de cenizas no puede superar el 4 %. Las principales características de la composición no han cambiado, ya que las exigencias son idénticas a las del «Suikerstroop» actual, expuestas en el punto 3.5.

Utilización tradicional

El «Suikerstroop» es un ingrediente muy utilizado en la cocina tradicional. En el inventario elaborado por Jo Van Lamien en su colección *Streekgerechten en wetenswaardigheden* [Platos regionales y curiosidades] en 1987-1988, se explica que el «Suikerstroop» se utiliza en numerosas especialidades regionales, como el pan de especias de Groninga, las alubias marrones con manzanas, el «zoervleisj» (guiso de carne) de Limburgo, el «proemenkreuze» (preparación con ciruelas) de Drente y los caramelos de Zelanda. El libro de cocina de la escuela de gastronomía de Amsterdam, de C. J. Wannée, 6.º edición (1910), contiene también numerosas recetas con «Suikerstroop». Cabe citar como ejemplo los bollos denominados «bolus», los «stroop moppen» y otros muchos platos que se recomendaba servir con una salsa de sirope (a base de «Suikerstroop»), pues las recetas holandesas «tradicionales» no siempre eran las más sabrosas.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico

El carácter específico del «Suikerstroop» puede controlarse sobre la base de los requisitos mínimos aplicables a los parámetros enumerados en el punto 3.5 (color, grado Brix y contenido total de azúcares). El productor verifica el cumplimiento de esos requisitos en cada lote de producción (en cada operación de producción).

La autoridad neerlandesa de seguridad de los alimentos y los productos de consumo [Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA)] comprueba los datos mediante controles de verificación. Como mínimo una vez al año, la NVWA efectúa un control administrativo por muestreo entre los productores, verificando los datos registrados sobre color, grado brix y contenido total de azúcares (medidos por el productor por lote de producción y registrados en soporte digital).

4. AUTORIDADES U ORGANISMOS QUE VERIFICAN LA OBSERVANCIA DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEL PRODUCTO

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit

Dirección: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Teléfono: +31 088-223 33 UI**

Dirección de correo electrónico: info@vwa.nl

Público Sector privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

La NVWA tiene la responsabilidad de verificar el cumplimiento de las exigencias fijadas en el pliego de condiciones del «Suikerstroop».
