

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 363/06)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO

«BASTERDSUIKER»/«BASTERDSUICKER»/«BASTERDSUIJCKER»/«BASTERDSUIJCKER»/
«BASTERD»/«BASTARDSUIKER»/«BASTARDSUICKER»/«BASTARDSUIJCKER»/
«BASTARDSUIJCKER»/«BASTARD»/«BASTERT»/«BASTERTSUIKER»

N° CE: NL-TSG-0007-0901-12.10.2011**1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre: Suikerstichting Nederland
Dirección: Amsterdamsestraatweg 39a
3744 MA Baarn
NEDERLAND

Tel. +31 355433455
Fax +31 355426626
E-mail: info@suikerstichting.nl

2. Estado miembro o tercer país:

Países Bajos

3. Pliego de condiciones del producto:**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:**

«Basterdsuiker»/«Basterdsuicker»/«Basterdsuijcker»/«Basterdsuijcker»/«Basterd»/«Bastardsuiker»/
«Bastardsuicker»/«Bastardsuijcker»/«Bastardsuijcker»/«Bastard»/«Bastert»/«Bastertsuiker»

Al comercializarse el producto, el nombre figura en la etiqueta en neerlandés. En otras lenguas oficiales, puede figurar en la etiqueta «producido de forma tradicional neerlandesa».

3.2. Indíquese si el nombre:☒ es específico por sí mismo☐ expresa las características específicas del producto agrícola o alimenticio

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El producto lleva este nombre desde hace mucho tiempo. El «basterdsuiker» solía ser un subproducto, de calidad inferior, del azúcar blanquilla. La Ley sobre el azúcar de 1924 dice lo siguiente: «El “basterd” es un subproducto de las refinerías, es decir, de la cristalización del jarabe producida durante la formación de los panes.». No existe ningún otro producto con el mismo nombre ni productos similares con un nombre parecido.

- 3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006:*

☒ Registro con reserva de nombre

☐ Registro sin reserva de nombre

- 3.4. *Tipo de producto:*

Clase 2.3. Productos de repostería, panadería, pastelería o 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) nº 1216/2007]:*

El «basterdsuiker» consiste en granos (cristales) sólidos entre claros y oscuros con un sabor dulce (véase también el punto 3.7.) y un aroma muy dulce. Dependiendo del tipo de producto, el sabor y el aroma son más o menos acaramelados. El bajo grado de humedad del producto significa que se trata de un producto relativamente seco, con una vida útil comparativamente larga. Al «basterdsuiker» se le añade siempre azúcar invertido, y a veces también jarabe de azúcar y/o caramelo, lo que otorga al producto las siguientes características específicas:

Características físicas

El «basterdsuiker» está elaborado a base de azúcar de grano fino.

El azúcar granulado tiene un grano entre fino y grueso, dependiendo del momento de la cristalización. Se utilizan tamices para obtener la granulometría correcta. Solo el azúcar de grano fino con una granulometría específica es adecuado para la elaboración del «basterdsuiker»:

	Granulometría
«Basterdsuiker» blanco	0,2-0,4 mm
«Basterdsuiker» claro/amarillo	0,2-0,4 mm
«Basterdsuiker» oscuro/moreno	0,5-0,9 mm

El «basterdsuiker» tiene una estructura ligera debido a su elevado grado de humedad (a causa de la presencia de azúcar invertido).

Características químicas

Como consecuencia de su reducida granulometría, el «basterdsuiker» es muy soluble, por lo que cuenta con propiedades culinarias únicas. Su contenido de azúcar (sacarosa) debe representar como mínimo el 90 % del contenido de materia seca.

También se añade jarabe de azúcar invertido, elaborado a base de azúcar granulado. La sacarosa es hidrolizada por medio de ácidos o enzimas y se obtienen moléculas de glucosa y fructosa (azúcar invertido).

El contenido de azúcar invertido del producto final debe ser de un 0,5 %, como mínimo, lo que significa que el grado de humedad (de un 0,5 %, como mínimo, y un máximo del 2 %) también es más elevado que en el caso del azúcar granulado.

El contenido de ceniza del «basterdsuiker» no puede ser superior a un 2,5 % en la materia seca.

Características organolépticas

El «basterdsuiker» es ligeramente menos dulce que el azúcar granulado, ya que tiene un menor contenido de sacarosa (como mínimo, un 90 % del contenido de materia seca). Sin embargo, su sabor no es menos dulce, ya que es rápidamente soluble y contiene jarabe de azúcar invertido. La fructosa y la glucosa (azúcar invertido) del «basterdsuiker» le dan un sabor dulce con un perfil de aroma diferente, ya que el sabor dulce se desarrolla más rápidamente y adquiere intensidad con mayor rapidez, lo que significa que persiste menos que en el caso del azúcar granulado normal.

Algunos tipos de «basterdsuiker» (concretamente, el claro/amarillo y el oscuro/moreno) tienen sabor a caramelo. La pequeña cantidad de jarabe de azúcar que contiene el oscuro/moreno le da un sabor ligeramente salado.

3.6. Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1. [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:

Se prepara previamente el jarabe. A cada tipo de «basterdsuiker» le corresponde un tipo de jaraba distinto, es decir que existen tres tipos de jarabe:

	Jarabe de azúcar invertido	Jarabe de azúcar	Caramelo
«Basterdsuiker» blanco	x		
«Basterdsuiker» claro/amarillo	x		x
«Basterdsuiker» oscuro/moreno	x	x	x

El azúcar se disuelve en agua en un depósito a 90 °C, con el fin de obtener la materia prima básica (solución de azúcar líquido) necesaria para la obtención del jarabe de azúcar invertido.

Para obtener jarabe de azúcar invertido líquido, se añade ácido (por ejemplo, ácido cítrico) a la solución de azúcar líquido y se calienta la mezcla. Cuando se alcanza el grado de inversión correcto, se añade hidróxido sódico con el fin de detener el proceso de inversión. El jarabe de azúcar invertido obtenido se enfría hasta alcanzar aproximadamente 45 °C. Este producto puede utilizarse para producir «basterdsuiker» blanco. También pueden añadirse caramelo y/o jarabe de azúcar, dependiendo de la receta. Una vez mezclados, estos jarabes son adecuados para la producción de «basterdsuiker» claro/amarillo y «basterdsuiker» oscuro/moreno.

La primera etapa consiste en seleccionar la receta adecuada. El azúcar granulado, con una granulometría característica (entre 0,5 mm y 1,5 mm, por término medio), es molido y tamizado, obteniéndose granos más finos que, finalmente, deben tener la granulometría característica (véase el cuadro del punto 3.5.). Se utilizan, a tal fin, molinos o equipos de cribado.

A continuación, se vierte el azúcar y, dependiendo de la receta, se añade automáticamente la cantidad correcta de azúcar en una batidora o mezcladora. El jarabe adecuado se transfiere al depósito en el que se mide el jarabe; dicho depósito se llena automáticamente. Se vierte en una batidora o mezcladora la cantidad correcta de jarabe correspondiente a cada receta. En caso de utilizarse una batidora, el azúcar y el jarabe se mezclan a una determinada velocidad (fijada en la receta), dependiendo del tamaño de la batidora. La cantidad de azúcar y de jarabe vertida y la longitud de la varilla de la batidora se determinan de forma que se obtenga una masa homogénea con las características deseadas (véase el cuadro del punto 3.9.) al final del proceso. En caso de utilizarse una mezcladora, se lleva a cabo la mezcla hasta que se obtiene, finalmente, una masa homogénea con las características deseadas (véase el cuadro del punto 3.9.).

3.7. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:

La característica específica del «basterdsuiker» radica en que se trata de un azúcar de calidad notablemente diferente de los demás azúcares como el azúcar granulado blanco y el azúcar de caña bruto.

El contenido especial de azúcar invertido del «basterdsuiker» le otorga una composición única y una serie de cualidades específicas.

Coloración oscura

El «Basterdsuiker» contiene una determinada cantidad de azúcar invertido (véase el cuadro del punto 3.9.). El azúcar invertido consiste en glucosa y fructosa en iguales proporciones, siendo estos azúcares reductores. Ello significa que, si se combinan con determinados aminoácidos (proteínas), se produce una reacción (reacción de Maillard) durante el proceso de calentamiento y se forman productos de condensación bajo la influencia la humedad. Se libera dióxido de carbono y se producen componentes de color oscuro (melanoides) tras la reacción de Maillard. Durante la cocción, ello le da una coloración oscura al producto cocido.

Debido a la cantidad de azúcar invertido que contiene el «basterdsuiker», esta reacción tiene lugar a temperatura más baja que en el caso del azúcar granulado, por lo que los productos cocidos que

contienen «basterdsuiker» adquieren más rápidamente una coloración oscura que si se hubiesen cocido con otro tipo de azúcar. Los productos elaborados con «basterdsuiker» tendrán una coloración oscura al cabo de la cocción, mientras que los productos cocidos con otro tipo de azúcar tienen en ocasiones una coloración muy clara al cabo de la cocción. El grado de coloración varía en función del tipo de «basterdsuiker» que se utilice. El blanco da una coloración más clara y el oscuro/moreno, la coloración más oscura.

S a b o r

Durante la reacción de Maillard, no solo se liberan dióxido de carbono y componentes de color oscuro, sino también distintos sabores que otorgan a los productos que contienen «basterdsuiker» un característico sabor dulce distinto del de los productos cocidos con otro tipo de azúcar. La reacción de Maillard da a cada producto distintos sabores característicos, concretamente de almendra, caramelo y miel. El sabor a caramelo será más o menos pronunciado en función del tipo de «basterdsuiker» que se utilice.

F r e s c o r

Otra característica del azúcar invertido es su capacidad de atraer y retener la humedad. Los productos que retienen la humedad permanecen suaves y tiernos por más tiempo y no se secan.

Además, los componentes de color oscuro (melanoides) actúan como antioxidantes en los productos de panadería grasos impidiendo su enranciamiento y alargando, de este modo, la vida útil del producto.

Gracias a estas dos características, los productos que contienen «basterdsuiker» permanecen frescos por más tiempo que los productos elaborados con otro tipo de azúcar.

S o l u b i l i d a d

Gracias a su reducida granulometría, el «basterdsuiker» se disuelve más rápidamente en la masa que el azúcar granulado, especialmente en la masa grasa que contiene poca agua. El «basterdsuiker» funde en la humedad del producto, aumentando de este modo el contenido líquido de la masa (cuantos menos cristales de azúcar sólidos permanezcan en la masa, mayor será el contenido de estos cristales de forma disuelta y líquida). Gracias a ello, la masa se extiende mejor y se puede utilizar una masa más suave, por lo que la estructura de los productos elaborados con el «basterdsuiker» es más fina y menos quebradiza (más suave) que la de los productos elaborados con otro tipo de azúcar.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

La solicitud de registro se basa en el hecho de que el «basterdsuiker» se caracteriza por un método de producción y una composición tradicionales.

Método de producción tradicional

Si bien, inicialmente (a principios del siglo XVII), el «basterdsuiker» se elaboraba manualmente, actualmente se fabrica de forma industrial desde hace un siglo. El método de producción industrial no ha cambiado a lo largo de ese período, si bien el procedimiento de producción ha experimentado una mejora y racionalización y una mayor mecanización. Las fábricas fundadas a principios del siglo XX, en torno a 1910, siguen en funcionamiento, si bien han sido modernizadas de acuerdo con los avances tecnológicos.

Los siglos XVII, XVIII y XIX

El «basterdsuiker» es un azúcar de calidad y un subproducto procedente tradicionalmente de la producción de azúcar. Se trata del primer azúcar obtenido en el proceso de producción que dejó de cumplir las especificaciones del azúcar blanquilla. Gracias a la Ley relativa a los impuestos especiales, el «Basterdsuiker» era mucho más barato. Los pasteleros de la época, conscientes de los precios, se sorprendieron de encontrar un azúcar más barato que, además, ofrecía un producto final mucho mejor.

En la obra de J.H. Reisig titulada *De Suikerraffinadeur* (el refinador de azúcar) de 1783, se describe cómo se producían los «basterden». El jarabe de azúcar de color oscuro se vertía en moldes cónicos y, a continuación, se secaba. Tras dos o tres días, se «cubrían» los panes con el fin de eliminar el jarabe restante. A tal fin, se vertía lentamente agua en los panes. Para evitar que el agua disolviese la base endurecida, el molde se cubría con una capa de barro a través de la cual el agua se iba escurriendo poco a poco. El resto de la capa de barro seco se eliminaba del pan y el proceso se repetía hasta que los panes no presentasen ninguna imperfección. Cada pan de «basterdsuiker» presentaba los tres colores, ya que con el método utilizado, el jarabe descendía hasta el fondo del molde, es decir, la

parte superior del cono del pan de azúcar. Este se partía a continuación en lotes y, partiendo de la base del cono hasta la parte superior, se clasificaba en «basterdsuiker» blanco, medio y común. El contenido de jarabe del «basterdsuiker» y su contenido de sacarosa variaban de un tipo a otro (si bien el contenido de sacarosa era inferior al del azúcar granulado). Siguen existiendo tres tipos de «basterdsuiker» hasta la fecha, concretamente el blanco, el claro/amarillo (el tipo medio) y el oscuro/moreno.

El final del siglo XIX y el siglo XX

Gracias a la combinación única de azúcar granulado, jarabe y/o caramelo y a las propiedades culinarias únicas asociadas, el «basterdsuiker» se ha convertido en un ingrediente indispensable para los panaderos y pasteleros. Sus propiedades culinarias (véase el punto 3.7) son la clave del éxito de este producto. Los productos elaborados con el «basterdsuiker» destacan por su coloración oscura, su sabor, su estructura y su vida útil más larga.

Dado que, debido a los avances tecnológicos, las fábricas de azúcar de remolacha producían cada vez menos «basterdsuiker» (como subproducto), dichas fábricas empezaron a producir especialmente los tres tipos sobre pedido, con el fin de atender a la demanda constante de este producto, que consiste en azúcar granulado con jarabe. El modo de elaboración del producto sigue siendo básicamente el mismo desde el final del siglo XIX.

Resumen del método de producción en el momento en que se implantaron las fábricas y del método actual:

Método de producción (descrito en el punto 3.6.)	Hace unos cien años	Actualmente
Se añade ácido a una solución de azúcar líquido	x	x
Calentamiento	x	x
Se detiene el proceso de inversión añadiendo hidróxido sódico	x	x
Enfriamiento	x	x
Se añade caramelo y/o jarabe de azúcar, según la receta	x	x
Se mezcla el jarabe de azúcar invertido	x	x
El azúcar granulado es molido y tamizado hasta alcanzar la granulometría característica	x	x
Se añade jarabe al azúcar granulado en la cantidad especificada en la receta	x	x
Se mezcla hasta obtener una masa homogénea	x	x

El procedimiento de producción ha experimentado una mejora y racionalización y una mayor mecanización. Las fábricas fundadas a principios del siglo XX, en torno a 1910, siguen en funcionamiento y han sido modernizadas de acuerdo con los avances tecnológicos.

Composición tradicional

El «basterdsuiker» se compone tradicionalmente de azúcar granulado al que se añade jarabe y/o caramelo. Los tres tipos (blanco, claro/amarillo y oscuro/moreno) existían antes de que se industrializara la producción. La composición no ha cambiado mucho como consecuencia de la industrialización.

La composición del «basterdsuiker» actual, cuyos requisitos se describen en el punto 3.9., es la misma que a principios del siglo XX.

La Ley sobre el azúcar de 1924 describe esta composición como azúcar granulado, de color habitualmente amarillo o moreno como consecuencia del jarabe que contiene. La Ley sobre el azúcar y el jarabe de 1977 (Ley sobre las materias primas) describe la composición de manera aún más precisa como «basterdsuiker» blanco, claro/amarillo o moreno/oscurito, en función del color. Además, el contenido mínimo de azúcar es del 90 % y el contenido mínimo de azúcar invertido es el 0,5 %. El contenido máximo de ceniza es de un 2,5 % en la materia seca. No se han promulgado normas nacionales específicas sobre este producto desde el 12 de julio de 2004.

Las principales características de la composición del producto antes citadas han permanecido sin cambios y son idénticas a los requisitos actuales de composición descritos en el punto 3.9.

El «basterdsuiker» es un producto reconocido por generaciones de familias y apreciado no solo por sus propiedades culinarias. Debido a su sabor agradable y dulce, ha pasado a utilizarse también como ingrediente aromático y dulce en el pan, las gachas de avena y los creps. La temperatura ligeramente más elevada de las gachas de avena y los creps realza el sabor del «basterdsuiker». El libro de C. J. Wannée titulado *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (6a edición, 1910) menciona al «basterdsuiker» como producto presentado a menudo en la mesa. Las recetas tradicionales holandesas no son muy sabrosas en la mayoría de los casos, por lo que la presencia del «basterdsuiker» permitía realzar su sabor. Debido a la introducción de la cocina internacional y a los cambios en los hábitos alimenticios, actualmente el «basterdsuiker» se utiliza cada vez menos por sí solo en los hogares.

Tradicionalmente, existen tres tipos distintos de «basterdsuiker»: blanco, claro/amarillo y oscuro/moreno, que se utilizan en función de las propiedades culinarias y del resultado que se pretende alcanzar (véanse las características en el punto 3.7.). Todo ello determina el sabor y el grado de coloración. El sabor es más neutro y el color más claro cuando se utiliza «basterdsuiker» blanco. Cuanto más oscuro el «basterdsuiker» utilizado, más pronunciado el sabor a caramelo y más oscuro el color.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:

El carácter específico del «basterdsuiker» puede comprobarse sobre la base de los siguientes requisitos mínimos medibles. En cada lote producido (y en cada serie de producción), el productor controla lo siguiente:

	Contenido de azúcar invertido del producto final	Color
«Basterdsuiker» blanco	0,5-1,6 %	10-200 IU
«Basterdsuiker» claro/amarillo	1,5-2,5 %	5 000-8 000 IU
«Basterdsuiker» oscuro/moreno	1,0-3,0 %	15 000-30 000 IU

Se utiliza el método ICUMSA para medir el contenido de azúcar invertido y el color.

La ICUMSA (*International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis* — Comisión Internacional de Unificación de los Métodos de Análisis del Azúcar) es una organización mundial que reúne las actividades de los comités nacionales para el análisis del azúcar de más de 30 países miembros. Se trata de una medida indirecta de la pureza del azúcar directamente relacionada con su color: cuanto menor el número de unidades ICUMSA, más blanco (y más puro) el azúcar.

La autoridad neerlandesa de seguridad de los alimentos y de los productos de consumo (VWA) comprueba todo ello a través de controles. La VWA lleva a cabo controles administrativos anuales sobre el terreno a los productores a través de controles de los datos relativos al contenido de azúcar invertido del producto final y su color (medidos por el productor para cada lote producido y almacenados digitalmente).

4. Autoridad 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
 NEDERLAND
 Tel. +31 882233333
 E-mail: info@vwa.nl

☒ Autoridad pública/Organismo público ☐ Organismo privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u organismo:*

La autoridad neerlandesa de seguridad de los alimentos y de los productos de consumo es la encargada de comprobar si se cumplen los requisitos previstos en el pliego de condiciones del «basterdsuiker».
