

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 187/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO**de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾**

«SUIKERSTROOP»

Nº 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
Teléfono: +31 355433455
Fax: +31 355426626
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) nº 1216/2007 de la Comisión]**

«Suikerstroop»

Tras la conclusión del procedimiento, de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se pretende que en la etiqueta figure la mención «traditioneel Nederlands product» («elaborado según la tradición neerlandesa») en la lengua del país en el que se comercialice el producto.

3.2. Indíquese si el nombre:

- es específico en sí mismo
 expresa las características específicas del producto agrícola o alimenticio.

El nombre se utiliza tradicionalmente para designar el producto. El «Suikerstroop» se obtiene durante el proceso de fabricación de 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. No hay otros productos con el mismo nombre ni productos comparables con nombre similar.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p.1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Sustituido por el Reglamento (EU) nº 1151/2012.

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 con reserva de 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) nº 1216/2007 de la Comisión]*

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 mínimo 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.

Las características específicas del producto se presentan a continuación.

	Color	Grado brix (°)	Azúcares totales
«Suikerstroop»	2 000-30 000 UI (**)	mín. 79 °	mín. 70 %

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

(**) 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).

Características 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 mínimo 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, 6ª 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 encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones**

4.1. *Nombre y dirección*

Nombre: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Dirección: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht

Teléfono: +31 882233333

Correo electrónico: info@vwa.nl

Público 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».
