

**KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2018/48,****11. jaanuar 2018,****millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus [Suikerstroop (GTT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti b,

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punktile b avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* <sup>(2)</sup> Madalmaade esitatud taotlus registreerida nimetus „Suikerstroop“ garanteeritud traditsioonilise tootena (GTT).
- (2) Toode „Suikerstroop“ on siirupjas vedelik, mis saadakse toote tootmiseks kasutatud taime keetmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist. Nimetuse tähendus on „suhkrusiirup“.
- (3) Komisjon sai 16. septembril 2014 ühe vastulause Soomelt, teise Taanilt ja kolmanda Taanis asutatud äriühingult Nordic Sugar AB.
- (4) Taani ja Soome vastulaused edastati Madalmaadele.
- (5) Ettevõtja Nordic Sugar AB poolt otse komisjonile saadetud teatel põhinevat vastuväitemenetlust ei alustatud. Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 1 teisele lõigule võib füüsiline või juriidiline isik, kelle elukoht on või kes on asutatud muus liikmesriigis kui selles liikmesriigis, kus esitati taotlus, esitada vastulause sellele liikmesriigile, kus ta on asutatud. Seepärast ei lubatud ettevõtjal Nordic Sugar AB esitada vastulauseid või vastuväidete otse komisjonile.
- (6) Komisjon sai 13. novembril 2014 Soomelt põhjendatud vastuväite. Taanilt saadud vastulause sisaldas ühtlasi ka põhjendatud vastuväidete. Nii Taanilt kui Soomelt saadud põhjendatud vastuväidete loeti vastuvõetavaks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 21 tähenduses.
- (7) Eespool nimetatud määruse artikli 51 lõike 3 kohaselt kutsus komisjon 19. detsembri 2014. aasta kirjas ühelt poolt Madalmaid ja Soomet ning teiselt poolt Madalmaid ja Taanit pidama kolme kuu jooksul alates käesoleva kirja kättesaamisest asjakohaseid konsultatsioone kokkuleppe saavutamise eesmärgil.
- (8) Madalmaade taotlusel pikendas komisjon määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 lõike 3 kohaselt 8. aprilli 2015. aasta kirjas huvitatud isikute vahel peetavate konsultatsioonide lõpptähtaega seoses eespool nimetatud taotlusi käsitleva kahe vastuväidete esitamise menetlusega. Seepärast pikendati kokkuleppe saavutamise menetluse lõpptähtaega kuni 19. juunini 2015.
- (9) Ettenähtud tähtaja jooksul ei suudetud kokkuleppele jõuda. Madalmaad saatsid 22. veebruari 2017. aasta kirjas komisjonile Soome ja Taaniga peetud konsultatsioonide tulemused. Seepärast peaks komisjon otsustama registreerimise üle kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 52 lõike 3 punktis b osutatud menetlusega, võttes arvesse kõnealuste konsultatsioonide tulemusi.
- (10) Soome ja Taani väitsid oma põhjendatud vastuväites, et: 1) nimetus ei ole iseenesest eripärane (see tähendab üksnes suhkrusiirupit); 2) identset nimetust kasutatakse juba olemasolevate toodete puhul Taani, Rootsi, Soome,

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.<sup>(2)</sup> ELT C 187, 19.6.2014, lk 9.

Saksamaa ja Baltimaade turul; 3) toote omadused ja selle tootmise meetod ei ole üksnes sellele tootele ainuomased, kuna Taanis, Soomes ja Rootsis turustatavatel samalaadsetel toodetel on samasugused erilised omadused ja valmistusmeetodid. Eelkõige on Soome seisukohal, et taotluses kirjeldatud toodet ei saa käsitada „erilise“ siirupiliigina, kuna muid tooteid kui „Suikerstroop“ valmistatakse samuti 100 % suhkrupreedist või roosuhkrust.

- (11) Lisaks väitis Taani, et tootespetsifikaadi punkt 3.1, millega on ette nähtud, et „sõnad“ traditsiooniline Hollandi toode „on etiketil selle riigi keeles, kus toodet turustatakse“ tuleks ümber sõnastada nii, et see vastaks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõikele 3. Teisalt vaidlustas Soome määratluse „traditsiooniline Hollandi toode“ muu omaduse kui taotluses kirjeldatud toote eripärana, kuna Põhja-Euroopas turustatavaid samalaadseid tooteid saab samuti käsitada traditsiooniliste toodetena.
- (12) Madalmaadega peetud konsultatsioonide käigus nõudis Soome, et tootespetsifikaadi punktist 3.2 jäetaks välja viimane lause „Sama nimetuse või sarnaselt kõlava samalaadse nimetusega tooted puuduvad“, sest see ei ole õige.
- (13) Komisjon hindas põhjendatud vastuväidetes esitatud argumente ja teavet, mis komisjonile edastati huvitatud isikute vahel peetud läbirääkimiste kohta, ning jõudis järeldusele, et nimetus „Suikerstroop“ tuleks registreerida garanteeritud traditsioonilise tootena.
- (14) Vastulauseid põhinevad määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 21 lõike 1 punktidel a ja b.
- (15) Seoses määruse mõistete kokkusobimusega esitati kolm punkti: 1) nimetus ei ole eripärane; 2) toote omadused ja selle tootmise meetod ei ole ainulaadsed; 3) tootespetsifikaadi punkt 3.1 ei vasta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõikele 3, niivõrd kui selles osutatakse „traditsioonilisele Hollandi tootele“.
- (16) Seoses asjaoluga, et nimetus on seaduslik, kuulub ja majanduslikult oluline samalaadsete põllumajandustoodete ja toiduainete puhul, tõsteti esile üks punkt: identset nimetust kasutatakse juba olemasolevate toodete puhul Taani, Rootsi, Soome, Saksamaa ja Baltimaade turul.
- (17) Määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt ei nõuta, et garanteeritud traditsioonilise toote nimetus peab olema eripärane. Seda nõuti nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 <sup>(1)</sup> artikli 4 lõike 2 kohaselt. Taotlus esitati komisjonile ajal, kui määrus (EÜ) nr 509/2006 kehtis, avaldati aga määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt, ning seepärast, kui konkreetsed üleminekusätted puuduvad, kohaldatakse viimati nimetatud määrust. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõike 2 kohaselt peab garanteeritud traditsioonilise toote nimetusena registreerimiseks olema nimetus traditsiooniliselt kasutusel konkreetse toote puhul või väljendama toote traditsioonilist iseloomu või eripära. Käesoleval juhul on nimetust „Suikerstroop“ konkreetse toote määramiseks kasutatud juba sajandeid. Sellega määratletakse toote eripära – see on suhkrupeedi või suhkruroo tootmisel ülejääv siirupjast vedelikust saadud siirup. Seepärast vastab nimetus määruse (EL) nr 1151/2012 nõuetele.
- (18) Määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt ei nõuta, et garanteeritud traditsiooniline toode peab olema ainulaadne või eristatav. Toode peab olema määratletav ja erinev muudest sarnastest toodetest. Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõike 4 kohaselt jäetakse välja üksnes sellised nimetused, mis toetuvad ainult üldist laadi väidetele, mida kasutatakse mingi tooterühma puhul, või väidetele, mis on sätestatud liidu erioigusaktides. Toode „Suikerstroop“ on selgelt määratletav tänu oma omadustele ja tootmismeetodile. Nimetuse „Suikerstroop“ tootespetsifikaadiga hõlmatud toode vastab määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõike 1 punktides a ja b sätestatud nõuetele, kuna toode on toodetud sellele tootele eriomasel traditsioonilisel viisil ja traditsiooniliselt kasutatavatest koostisainetest.
- (19) Tootespetsifikaadi punkti 3.1 lause „Kui määruse (EL) 1151/2012 artikli 18 lõike 3 kohane menetlus on lõpetatud, nähakse ette, et sõnad „traditsiooniline Hollandi toode“ on etiketil selle riigi keeles, kus toodet turustatakse“ ei vasta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 18 lõikele 3. See tuleks asendada järgmise lausega: „Nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Madalmaades“. Hollandi ametiasutused nõustusid, et see muudatus lisatakse tootespetsifikaati, mis avaldatakse uuesti teavitamise eesmärgil.

<sup>(1)</sup> Nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta (ELT L 93, 31.3.2006, lk 1).

- (20) Kuigi tootega „Suikerstroop“ sarnaseid tooteid turustatakse teistes liikmesriikides nimetusega, mida kõnealuste liikmesriikide ametlikes keeltes loetakse nimetuse „Suikerstroop“ tõlkeks, ei saa välistada, et eespool nimetatud liikmesriikide turul kasutatakse sarnaste toodete puhul nn identset nime. Kõnealustes liikmesriikides kasutatav nimetus tähendab tõepoolest sama, mis „Suikerstroop“ hollandi keeles, aga ei ole identne nimetusega „Suikerstroop“, sest see on väljendatud erinevas keeles. Lisaks sellele ei ole kaitstud nimetus „Suikerstroop“ kui selline, vaid üksnes seoses väitega „valmistatud traditsiooniliselt Madalmaades“.
- (21) Seepärast võib jätkata selliste toodete nimetuste kasutamist, mis on sarnased toodet „Suikerstroop“ käsitlevas taotluses osutatud ning Taani, Rootsi, Soome, Saksamaa ja Baltimaade turul turustatava tootega, mille tähendus on „suhkrusiirup“ ning mida käsitatakse nimetuse „Suikerstroop“ tõlkena kõnealuste liikmesriikide vastavas keeles. Kõnealused nimetused ei ole identsed nimetusega „Suikerstroop“ ning neid tuleks käsitada nimetuse „Suikerstroop“ jälgendamise või sellega seose tekitamisena, sest kui nimetus „Suikerstroop“ on registreeritud, peab sellega kaasnema väide „valmistatud traditsiooniliselt Madalmaades“. Seepärast on kõnealuse nimetuse kaitse piiratud nimetusega, mis viitab Hollandi traditsioonile.
- (22) Lisaks sellele on ilmne, et nimetuse „Suikerstroop“ registreerimine ei tohi takistada üksikterminite „suhkur“ või „siirup“ kasutamist, sest tegemist on üldnimetustega.
- (23) Madalmaad ja Soome nõustusid tootespetsifikaadi punktist 3.2 välja jätma lause: „Sama nimetuse või sarnaselt kõlava samalaadse nimetusega tooted puuduvad“. Seepärast tuleks selline lause jätta välja tootespetsifikaadist, mis avaldatakse uuesti teavitamise eesmärgil.
- (24) Eespool öeldut arvesse võttes tuleks nimetus „Suikerstroop“ kanda garanteeritud traditsiooniliste toodete registrisse. Koonddokumendi konsolideeritud versioon tuleks avaldada.
- (25) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

#### *Artikkel 1*

Nimetus „Suikerstroop“ (GTT) registreeritakse.

Esimeses lõigus osutatud nimetusega määratletakse komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 <sup>(1)</sup> XI lisas esitatud klassi 2.3 „Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted“ kuuluvat toodet.

#### *Artikkel 2*

Artiklis 1 osutatud nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Madalmaades“. Tootespetsifikaadi kokkuvõtte on esitatud käesoleva määruse lisas.

#### *Artikkel 3*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

<sup>(1)</sup> Komisjoni 13. juuni 2014. aasta rakendusmäärus (EL) nr 668/2014, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) rakenduseeskirjad (ELT L 179, 19.6.2014, lk 36).

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 11. jaanuar 2018

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Jean-Claude JUNCKER

---

LISA

**GTT REGISTREERIMISTAOTLUS**

Määrus (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta (\*)

**„SUIKERSTROOP“****EÜ nr: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014**

## 1. TAOTLEJATE RÜHMA NIMI JA AADRESS

Nimi: Kenniscentrum suiker & voeding  
Aadress: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN  
Telefon: +31 355433455  
Faks: +31 355426626  
E-posti aadress: info@kenniscentrumsuiker.nl

## 2. LIKMESRIIK VÕI KOLMAS RIIK

Madalmaad

## 3. TOOTESPETSIFIKAAT

## 3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (määruse (EÜ) nr 1216/2007 (1) artikkel 2)

„Suikerstroop“

Nimetuse juurde lisatakse väide „valmistatud traditsiooniliselt Madalmaades“.

## 3.2. Nimetus

- on iseenesest eripärane  
 väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetusega „Suikerstroop“ on toodet tähistatud juba sajandeid. Toodet „Suikerstroop“ [suhkrusiirup] saadakse suhkrutootmise käigus. Suhkrut ja siirupit käsitleva 1977. aasta dekreediga (kaupade seadus) artiklis 12 on sätestatud: „Nimetust“ Suikerstroop „millele vajaduse korral eelneb selle taime nimetus, millest toode on tehtud), tuleb ja tohib kasutada üksnes sellise siirupivedeliku kirjeldamiseks, mis on saadud toote tootmiseks kasutatud taimemahlal keetmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist...“

## 3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

- Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega  
 Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

## 3.4. Toote liik

Klass 2.3. Kondiitri- ja leivatooted, valikpagaritooted, koogid, küpsised ja muud pagaritooted

## 3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1)

Toode „Suikerstroop“ on siirupjas vedelik, mis saadakse toote tootmiseks kasutatud suhkrupeedi või suhkruroo keetmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist. Kõnealuses vedelikus on vähemalt 80 % ekstrakti, kuni 4,0 % tuhka ning vedeliku nähtav puhtus on vähemalt 73 %. Toote pikk säilivusaeg on tingitud siirupi suurest kuivainesaldusest ja suhkrukontsentratsioonist (rohkem kui 60 g 100 g kohta). Siirupis sisalduva suhkru tõttu on tootes vähe nn vaba vett, mistõttu ei saa areneda ükski mikroorganism.

(\*) Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

(1) Komisjoni 18. oktoobri 2007. aasta määrus (EÜ) nr 1216/2007 millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad (ELT L 275, 19.10.2007, lk 3).

Tootel on järgmised eritunnused:

	Värvus	Brix (1)	Kogusuhkur
„Suikerstroop“	2 000 – 30 000 IU (2)	min 79°	min 70 %

(1) Vesilahuses lahustunud tahkete ainete kontsentratsiooni mõõt (suhkru puhul), määratud refraktomeetri abil.

(2) ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis, suhkru analüüsimeetodite väljatöötamise rahvusvaheline komisjon) ühikud. Mida suurem ICUMSA ühik, seda tumedam värvus.  
See on puhtuse kaudne mõõt.

#### Füüsilised omadused

Toode „Suikerstroop“ on kleepjas, paks, viskoosne, tumepruun, siirupjas vedelik. Siirup on suure suhkrusisaldusega (vähemalt 70 %).

#### Keemilised omadused

Toote „Suikerstroop“ nähtav puhtus on vähemalt 73 %. Siirupivedelikus on vähemalt 80 % ekstrakti, tuhka ei tohi olla üle 4 %.

#### Organoleptilised omadused

Toote „Suikerstroop“ maitse on magus-soolane ja mõrkjas. Toote magusus on tingitud suurest suhkrusisaldusest ja soolasus mineraalidest ning suhkrupeedi või suhkruroo muudest (lahustuvatest) koostisosadest, mis moodustuvad siirupis tootmisprotsessi käigus.

### 3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

Toote „Suikerstroop“ tooraine on suhkrupeedi või suhkruroo tootmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist ülejääv siirupjas vedelik.

Kristallsuhkru tootmisel lahustuvad suhkrupeedi või suhkruroo suhkrud ekstraheerimise käigus vees. Muud suhkrupeedi või suhkruroo lahustuvad koostisained kui suhkrud lahustuvad samuti.

Saadud ekstrakt on puhastatud, redutseeritud ja kristallunud. Pärast seda, kui sel viisil saadud suhkrulahus on kristallunud, ekstraheeritakse suhkrukristallid. Muud koostisosad kui suhkrud jäävad ülejäänud suhkrulahusesse, mida nimetatakse ka emalahuseks (või siirupiks või järeljooksu-siirupiks). Emalahuses on aga endiselt palju lahustunud suhkrut (ligikaudu 85 %). Selleks et lahustunud suhkur saaks kristalluda, tuleb emalahust teist korda redutseerida, kuni suhkrukristallid hakkavad uuesti vormuma. Kristallid ekstraheeritakse veelkord. Järelejäänud siirupit tuntakse B-siirupina, mis sisaldab ligikaudu 75 % suhkrut (kuivaines) ning suhteliselt suurel määral muid koostisaineid kui suhkur. B-siirup on toote „Suikerstroop“ tootmiseks kasutatav tooraine.

Lisandite eemaldamiseks valatakse B-siirup segamismahutisse. Toormaterjali töödeldakse aktiivsöega, mis absorbeerib lisandeid. Lisandid eemaldatakse söega filtreerimisel. Saadud puhastatud B-siirup on toote „Suikerstroop“ põhikoostisaine. Punktis 3.5 osutatud omadustele vastamiseks lisatakse puhastatud B-siirupile suhkrulahust (suhkru lahus vees) ja/või invertisuhkrut (siirupit). Invertisuhkur (siirup) on siirup, mis on saadud suhkru (sahharoos) eraldamisel glükoosiks ja fruktoosiks. Puhastatud (B-)siirup, suhkrulahus ja/või invertisuhkur segatakse ühtlaseks massiks.

Selleks et saada punktis 3.5 osutatud omadustega toode „Suikerstroop“, aurutatakse seda ühtlast, siirupjat massi vaakumi all kuni soovitud Brix-i väärtuseni (vähemalt 79°).

Siirupit ladustatakse säilitusmahutites, millest seda valatakse mitmesugust liiki pakenditesse.

### 3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära

Toote „Suikerstroop“ eripära on seotud asjaoluga, et selle omadused erinevad oluliselt muud liiki siirupitest (nt õuna- või pirnisiirup, aga ka melass) järgmiste näitajate poolest.

#### Tooraine

Toodet „Suikerstroop“ saab eristada selle poolest, et siirup saadakse 100 % suhkrupeedist või -roost.

*Suhkru koostis*

Kuna siirup saadakse 100 % suhkrupeedist või -roost, ei ole selles peaaegu üldse süsivesikuid, v.a sahharoos ja invertisuhkur. Suhkrusisaldus on vähemalt 70 % (vt ka punktis 3.5 osutatud omadusi). Selle näitaja tõttu erineb siirup melassist, mille suhkrusisaldus on 68 %.

*Maitse*

Toorained sisalduvad muud koostisained kui suhkrud annavad tootele „Suikerstroop“ mörkja nüansiga soolase maitse. Kõnealune omadus ja suur suhkrusisaldus tingivad magus-soolase maitse ja lõhna, mis on ainulaadne võrreldes muud liiki siirupitega.

**3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus**

Registreerimistaotlus põhineb asjaolul, et traditsioonilise koostisega toodet toodetakse traditsioonilise tootmismeetodiga.

*Traditsiooniline tootmismeetod*

Kuigi vanasti (alates 17. sajandi algusest) tehti siirupit „Suikerstroop“ käsitsi, toodetakse seda alates 1908. aastast tööstuslikult. Sellest ajast saadik ei ole tööstuslikku tootmisviisi muudetud, kuigi tootmisprotsessi on täiustatud, lihtsustatud ja täiendavalt mehhaniseeritud. Kõik 20. sajandi algul (umbes 1910. aasta paiku) rajatud vabrikud jätkavad endiselt tegevust. Tehnika arenguga sammu pidades on vabrikute sisustust kaasajastatud.

*17., 18. ja 19. sajand*

Ajalooliselt võttes on toode „Suikerstroop“ suhkru rafineerimise kõrvaltoode. J.H. Reisi 1783. aasta raamatus *De Suikerraffinadeur* [Suhkru rafineerija] on kirjeldatud, kuidas suhkrupede tootmisel koguti siirup nõrgumisanumatesse. Kristallumisprotsessi jooksul valati (viskoosne) puhastatud ja keedetud suhkur suhkrupedeavormidesse. Seejärel jäeti vormid paariks päevaks anumate kohale nõrguma. Sel viisil kogutud siirupit nimetati kaanetatamata siirupiks. Kristallumise soodustamiseks ja lagunemise takistamiseks kaeti suhkrupede seejärel märja saviga ning pandi tagasi nõrgumisanumatesse. Suhkrupede tipule valati aeglaselt vett, mis imbus pikkamööda kogu suhkrumakasse. Sel viisil saadud siirupit nimetati kaanetatud siirupiks. Kate (kuivanud savi) eemaldati ja suhkrupede jäeti mõneks päevaks seisma. Seejärel kaeti need õhema savikihi ja pandi tagasi siirupikogumise anumatesse ja valati uuesti veega üle. Niimoodi saadud siirupit nimetati naloop-siirupiks (järeljooksu-siirup ehk puhtaim siirup).

*20. sajand ja tänapäev*

Tänu tehnoloogia arengule (industrialiseerimine) oli tootmisprotsessi käigus võimalik saada suuremat kristallsuhkrukogust kui varem. Seetõttu sisaldab melass (st siirup) rohkem muid koostisaineid kui suhkruid (suhkru kogusisaldus alla 68 %, nähtav puhtus alla 73 %). Lisandite kogunemise (tööstusliku tootmismeetodi tõhususest tingituna) muudab ka siirupi maitse hoopis erinevaks – soolasemaks kui nn järeljooksu-siirup möödanikus (käsitsitootmise viimases etapis saadud siirup). Kuna toote „Suikerstroop“ järele oli endiselt nõudlust, hakati seda spetsiaalselt tootma. Tootmisprotsess töötati välja umbes 1900. aastal (vt kirjeldust punktis 3.6) ja 1908. aastal alustati tootmisviisiga, mida ei ole tänapäevani muudetud.

Ülevaade 1908. aasta ja tänapäeva tootmismeetodi kohta.

Tootmismeetod (nagu kirjeldatud punktis 3.6)	1908	Tänapäev
Tooraine – suhkruroo või -peedi tootmisel saadud B-siirup	X	X
B-siirupi aktiivsõega puhastamine	X	X
Vastavalt retseptile suhkrulahuse ja/või invertisuhkru lisamine	X	X
Ühtlaseks massiks segamine	X	X
Kuumutamine ja aurutamine soovitud kuivaine saamiseks	X	X

#### Traditsiooniline koostis

Toode „Suikerstroop“ koosneb traditsiooniliselt süsivesikutest (sahharoos ja invertsuhkur), mida saadakse suhkruroost või -peedist.

Tänapäeval toodetud toote „Suikerstroop“ koostis (mille nõuded on kirjeldatud punktis 3.9) on sama nagu suhkrut ja siirupit käsitlevas 1977. aasta dekreedis (kaupade seadus).

Suhkrut ja siirupit käsitlevas 1977. aasta dekreedis (kaupade seadus) on koostist kirjeldatud siirupja vedelikuna, mis saadakse toote tootmiseks kasutatud taime keetmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist. Kõnealusel vedelikus on vähemalt 80 % ekstrakti ning vedeliku nähtav puhtus on vähemalt 73 %. Maksimaalne tuhasisaldus on 4,0 %. Koostise põhiomadused ei ole muutunud ning on samad nagu punktis 3.5 kirjeldatud tänapäeva toote „Suikerstroop“ koostise nõuded.

#### Traditsiooniline kasutamine

Toodet „Suikerstroop“ kasutatakse sageli traditsioonilistes roogades. Jo van Lamoeni kirjutiste seerias kohalikest roogadest ja huvitavatest tähelepanekutest „Streekgerechten en wetenswaardigheden“ (1987–1988) nähtub, et toodet „Suikerstroop“ kasutatakse tihti sellistes kohalikes toitudes nagu Groningse kruidkoek, pruunid oad õuntega, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* ja *Zeeuwse boterbabbelaars*. C.J. Wannée koostatud Amsterdami kodumajanduskooli retseptiraamatus „Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool“ (6. trükk, 1910) on palju retsepte siirupiga „Suikerstroop“. Sellised näited on *boluskoek* ja *stroopmoppen* ning *stroopsausi* (siirupist „Suikerstroop“ tehtud kaste) on soovitatud paljude roogade lisandiks, kuna vanade Hollandi retseptide järgi valmistatud road olid muidu sageli suhteliselt maitsetud.

### 3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

Toote „Suikerstroop“ eripära saab kontrollida vastavalt mõõdetavatele miinimumnõuetele, millele peavad vastama punktis 3.5 kirjeldatud siirupi omadused (värvus, Brix arv ja kogusuhkur). Tootja kontrollib iga partii vastavust kõnealustele nõuetele igas tootmisetapis.

Madalmaade toidu- ja tarbijakaitseamet De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) kinnitab seda kontrollide järelevalvega. Kõnealune amet teeb tootjate kohapealseid halduskontrolle vähemalt kord aastas, kontrollides registreeritud andmeid, milles käsitletakse värvust, Brix näitajat ja kogusuhkrusisaldust (mida tootja mõõdab igas tootmisetapis iga partii kohta ja mille registreeritud andmed salvestatakse digitaalselt).

## 4. TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUST KONTROLLIVAD AMETIASUTUSED VÕI SERTIFITSEERIMISASUTUSED

### 4.1. Nimi ja aadress

Nimi: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Aadress: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefon: +31 88 2233333

E-posti aadress: info@vwa.nl

Riigiasutus  Erasektor

### 4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded

Madalmaade toidu- ja tarbijakaitseamet vastutab toote „Suikerstroop“ tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele vastavuse kontrollimise eest.

---