

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine**

(2014/C 187/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51<sup>(1)</sup>.

GTT REGISTREERIMISTAOTLUS

**NÕUKOGU AASTA MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**

**20. märtsi 2006. aasta põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta<sup>(2)</sup>**

**„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  
Tel: +31 355433455  
Faks: +31 355426626  
E-post: info@kenniscentrumsuiker.nl

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Madalmaad

**3. Spetsifikaat**

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

„Suikerstroop”

Kui määruse (EL) nr 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.

**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 dekreeedi (kaupade seadus) artiklis 12 on sätestatud: „Nimetust „Suikerstroop” (millele vajaduse korral eelneb selle taimse nimetus, millest toode on tehtud) tuleb ja tohib kasutada üksnes sellise siirupivedeliku kirjeldamiseks, mis on saadud toote tootmiseks kasutatud taimemahla keetmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist [...]”. Sama nimetuse või sarnaselt kõlava samalaadse nimetusega tooted puuduvad.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 1. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

## 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. Kõnealusel vedelikus on vähemalt 80 % ekstrakti, kuni 4,0 % tuhka ning vedeliku nähtav puhtus on vähemalt 73 %. Toote pikk säilivusaeg on tingitud siirupi suurest kuivainesisaldusest 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.

Tootel on järgmised eritunnused:

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

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

(\*\*) 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.

## Füüsikalised omadused

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

## Keemilised omadused

Toode „Suikerstroop” nähtav puhtus on vähemalt 73 %. Siirupivedelikus on vähemalt 80 % ekstrakti, tuhka ei tohi olla üle 4,0 %.

## Organoleptilised omadused

Toode „Suikerstroop” maitse on magus-soolane ja mõrkjas. Toote magusus on tingitud suurest suhkrusisaldusest ja soolase 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

Toode „Suikerstroop” tooraine on suhkrupeedi või suhkruroo tootmisel pärast suhkrukristallide ekstraheerimist ülejäänud 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 järelejooksu-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 veel kord. Järelejäänud siirupit tuntakse B-siirupina, mis sisaldab ligikaudu 75 % suhkrut (kuivaines) ning suhteliselt suurel määral muid koostisaineid kui suhkur. B-siirup on toode „Suikerstroop” tootmiseks kasutatav tooraine.

Lisandite eemaldamiseks valatakse B-siirup segamismahutisse. Toormaterjali töödeldakse aktiivsõega, mis absorbeerib lisandeid. Lisandid eemaldatakse sõega 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 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 % suhkrupreedist või -roost.

#### Suhkru koostis

Kuna siirup saadakse 100 % suhkrupreedist või -roost, ei ole selles peaaegu üldse süsivesikud, 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

Tooraines sisalduvad muud koostisained kui suhkrud annavad tootele „Suikerstroop” mõrkja 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 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, aga tehnika arenguga sammu pidades on seadmeid kaasajastatud.

#### 17., 18. ja 19. sajand

Ajalooliselt võttes on toode „Suikerstroop” suhkru rafineerimise kõrvaltoode. J.H. Reisigi 1783. aasta teoses „De Suikerraffinadeur” („Suhkru rafineerija”) on kirjeldatud, kuidas suhkrupreedist koguti siirupit nõrgumisanumatesse. Kristallumisprotsessi jooksul valati (viskoosne) puhastatud ja keedetud suhkur suhkrupreedistvormidesse. Seejärel jäeti vormid paariks päevaks anumate kohale nõrguma. Sel viisil kogutud siirupit nimetati kaanetatud siirupiks. Kristallumise soodustamiseks ja lagunemise takistamiseks kaeti suhkrupreedist seejärel märja saviga ning pandi tagasi nõrgumisanumatesse. Suhkrupreedist tipule valati aeglaselt vett, mis imbus pikka-mööda kogu suhkrupreedistkassesse. Sel viisil saadud siirupit nimetati kaanetatud siirupiks. Kate (kuivanud savi) eemaldati ja suhkrupreedist 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 kaasaeg

Tänu tehnoloogia arengule (industrialiseerimine) oli tootmisprotsessi käigus võimalik saada suuremat kristall-suhkrukogust 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 möödanimikus (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.

1908. aasta ja tänapäeva tootmismeetodi ülevaade:

Tootmismeetod (nagu kirjeldatud punktis 3.6)	1908	Tänapäev
Tooraine – suhkruroo või -peedi tootmisel saadud B-siirup	X	X
B-siirupi aktiivsöega puhastamine	X	X
Vastavalt retseptile suhkrulahuse ja/või invertsuhkru 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 *stroopsaus*’i (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, Brixi 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, Brixi näitajat ja kogusuhkrusisaldust (mida tootja mõõdab igas tootmisetapis iga partii kohta ja mille registreeritud andmed salvestatakse digitaalselt).

#### 4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused

##### 4.1. Nimi ja aadress

Nimi: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Aadress: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Tel +31 882233333

E-post: info@vwa.nl

Riigiasutus  Eraettevõte

##### 4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded

Madalmaade toidu- ja tarbijakaitseamet vastutab toote „Suikerstroop” spetsifikaadis sätestatud nõuetele vastavuse kontrollimise eest.

---