

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2018/48,**annettu 11 päivänä tammikuuta 2018,****nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Suikerstroop (APT))**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Alankomaiden hakemus nimityksen ”Suikerstroop” rekisteröimiseksi aitona perinteisenä tuotteena (APT) julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*⁽²⁾ asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti.
- (2) ”Suikerstroop” on siirappimainen neste, joka saadaan kasvin keitinliemestä, josta on poistettu sokerikiteet. Nimi tarkoittaa sokerisiirappia.
- (3) Komissio vastaanotti 16 päivänä syyskuuta 2014 vastaväiteilmoitukset Suomelta, Tanskalta ja Tanskaan sijoittautuneelta yritykseltä Nordic Sugar AB.
- (4) Tanskan ja Suomen vastaväiteilmoitukset lähetettiin edelleen Alankomaille.
- (5) Nordic Sugar AB:n suoraan komissiolle lähettämän ilmoituksen perusteella ei käynnistetty vastaväitemenettelyä. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan mukaan luonnolliset tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet muun kuin hakemuksen vastaanottaneen jäsenvaltion alueelle tai asuvat siellä, voivat esittää vastaväiteilmoituksen sijoittautumisjäsenvaltioille. Tämän vuoksi Nordic Sugar AB ei voinut esittää ilmoitusta tai vastaväitettä suoraan komissiolle.
- (6) Komissio vastaanotti 13 päivänä marraskuuta 2014 Suomen perustellun vastaväitteen. Tanskan perusteltu vastaväite sisältyi jo vastaväiteilmoitukseen. Tanskan ja Suomen perustellut vastaväitteet voitiin ottaa käsiteltäviksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan mukaisesti.
- (7) Edellä mainitun asetuksen 51 artiklan 3 artiklan nojalla komissio kehotti 19 päivänä joulukuuta 2014 päivätyillä kirjeillä Alankomaita ja Suomea sekä Alankomaita ja Tanskaa neuvottelemaan kolmen kuukauden ajan ja sopimaan asiasta keskenään.
- (8) Alankomaiden pyynnöstä komissio lykkäsi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan 3 kohdan mukaisesti edellä mainittua hakemusta koskevien, asianomaisten osapuolten vastaväitemenettelyissä käymien neuvottelujen määräaikaa 8 päivänä huhtikuuta 2015 päivätyillä kirjeillä. Näin ollen sovittelumenettelyn lopullinen määräaika oli 19 päivä kesäkuuta 2015.
- (9) Asetetussa määräajassa ei päästy sopimukseen. Alankomaat lähetti 22 päivänä helmikuuta 2017 päivätyillä kirjeillä komissiolle Suomen ja Tanskan kanssa käytyjen neuvottelujen tulokset. Komission olisi kyseiset neuvottelut huomioon ottaen päätettävä rekisteröinnistä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 52 artiklan 3 kohdan b alakohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (10) Suomi ja Tanska väittivät perustelluissa vastaväiteissään, että 1) nimi ei ole erityinen (se tarkoittaa pelkästään sokerisiirappia); 2) samanlaista nimeä käytetään useista samankaltaisista tuotteista Tanskan, Ruotsin, Suomen,

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 187, 19.6.2014, s. 9.

Saksan ja Baltian maiden markkinoilla; 3) tuotteen ominaispiirteet ja valmistusmenetelmä eivät ole ainutlaatuiset, koska Tanskassa, Suomessa ja Ruotsissa kaupan pidetyillä samanlaisilla tuotteilla on samat erityispiirteet ja valmistusmenetelmät. Suomi katsoo erityisesti, että hakemuksessa kuvattua tuotetta ei voida pitää "erityisenä" siirappityyppinä, koska myös muita tuotteita kuin Suikerstroopia valmistetaan sataprosenttisesti sokerijuurikkaasta tai -ruo'osta.

- (11) Lisäksi Tanskan mukaan tuote-eritelmän 3.1 kohta "maininta" traditioneel Nederlands product "(perinteinen alankomaalainen tuote) merkitään etikettiin sen maan kielellä, jossa tuote pidetään kaupan" olisi muotoiltava uudelleen, jotta se olisi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan mukainen. Suomi puolestaan kiistää määritelmän "perinteinen alankomaalainen tuote" käytön, sillä määritelmä ei ole erityinen hakemuksessa kuvatulle tuotteelle, koska Pohjois-Euroopassa kaupan pidettäviä samanlaisia tuotteita voidaan myös pitää perinteisinä.
- (12) Suomi on sittemmin pyytänyt Alankomaiden kanssa käydyissä neuvotteluissa, että 3.2 kohdan viimeinen virke "Ei ole olemassa muita samannimisiä tai -tyyppisiä tuotteita, joista käytetään vastaavaa nimitystä." poistetaan, koska se ei pidä paikkaansa.
- (13) Komissio on arvioinut perustellussa vastaväitteessä esitetyt väitteet ja komissiolle toimitetut tiedot, jotka koskevat asianomaisten osapuolten käymiä neuvotteluja, ja katsoo, että nimi "Suikerstroop" olisi rekisteröitävä APT:nä.
- (14) Vastaväitteet perustuvat asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan a ja b alakohtaan.
- (15) Siltä osin kuin kyse on yhteensopimattomuus asetuksessa esitettyjen ilmaisujen kanssa, on esitetty kolme väitettä: 1) nimi ei ole erityinen; 2) tuotteen erityispiirteet ja valmistusmenetelmä eivät ole ainutlaatuiset; 3) tuote-eritelmän 3.1 kohta ei ole asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan mukainen, koska siinä viitataan "perinteiseen alankomaalaiseen tuotteeseen".
- (16) Siltä osin kuin kyse on siitä, että nimeä käytetään laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla samankaltaisista maataloustuotteista tai elintarvikkeista, on esitetty yksi väite: samanlaista nimeä käytetään useista samankaltaisista tuotteista Tanskan, Ruotsin, Suomen, Saksan ja Baltian maiden markkinoilla.
- (17) Asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 ei vaadita, että APT:n nimi on erityinen. Sitä vaadittiin asetuksen (EY) N:o 509/2006 4 artiklan 2 kohdassa. Vaikka hakemus toimitettiin komissiolle neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 (1) ollessa voimassa, se julkaistiin asetuksen (EU) N:o 1151/2012 nojalla, jota sovelletaan, koska siirtymäsäännöksiä ei ole. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 2 kohdan mukaisesti nimi voidaan rekisteröidä APT:nä, jos se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa tai osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen. Nimeä "Suikerstroop" on käytetty vuosisatojen ajan tämän tuotteen määrittelemiseksi. Se osoittaa sellaisen tuotteen erityisluonteen, joka on juurikas- tai ruokosokerin valmistuksessa sokerikiteiden erottamisen jälkeen jäljelle jäävästä siirappimaisesta nesteestä valmistettu siirappi. Sen vuoksi nimi täyttää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 vaatimukset.
- (18) Asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 ei vaadita, että APT-tuotteen on oltava ainutlaatuinen tai erityinen. Sen on oltava tunnistettavissa ja erotettavissa. Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 4 kohdan mukaisesti ainoastaan sellaisia nimiä ei voida rekisteröidä, joilla viitataan jonkin tuoteryhmän kohdalla käytettäviin yleisiin väitteisiin tai unionin erityislainsäädännössä säädettyihin väitteisiin. Suikerstroop on selvästi yksilöity ominaisuuksiensa ja valmistusmenetelmänsä suhteen. Lisäksi nimeä "Suikerstroop" koskevassa tuote-eritelmissä tarkoitettu tuote on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 1 kohdan a ja b alakohdassa esitettyjen vaatimusten mukainen, sillä sen tuotantomenetelmä vastaa perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen kohdalla ja se valmistetaan perinteisesti käytetyistä ainesosista.
- (19) Tuote-eritelmän 3.1 kohdassa oleva virke "Kun asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu menettely on saatettu päätökseen, halutaan, että maininta "traditioneel Nederlands product" (perinteinen alankomaalainen tuote) merkitään etikettiin sen maan kielellä, jossa tuote pidetään kaupan" ei ole asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan mukainen. Se olisi korvattava seuraavasti: "Nimeen on liitettävä väite "valmistettu Alankomaiden perinnettä noudattaen." Alankomaiden viranomaiset ovat suostuneet sisällyttämään tämän muutoksen tuote-eritelämään, joka on julkaistava uudelleen tiedotustarkoituksessa.

(1) Neuvoston asetus (EY) N:o 509/2006, annettu 20 päivänä maaliskuuta 2006, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi (EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1).

- (20) Vaikka Suikerstroop-siirapin kaltaisia tuotteita pidetään kaupan muissa jäsenvaltioissa nimityksellä, jota pidetään kyseisten jäsenvaltioiden virallisilla kielillä Suikerstroopin käännoksenä, ei voida katsoa, että kyseisten jäsenvaltioiden markkinoilla käytetään samankaltaisista tuotteista "samanlaista nimeä". Vaikka kyseisissä jäsenvaltioissa käytettävän nimen merkitys on sama kuin nimellä "Suikerstroop" hollannin kielessä, nimi ei ole samanlainen kuin "Suikerstroop", koska se ilmaistaan eri kielellä. Nimeä "Suikerstroop" ei myöskään suojata sellaisenaan vaan ainoastaan silloin kun siihen liitetään väite "valmistettu Alankomaiden perinnettä noudattaen".
- (21) Sen vuoksi voidaan edelleen käyttää sellaisten Tanskan, Ruotsin, Suomen, Saksan ja Baltian maiden markkinoilla kaupan pidettävien tuotteiden, jotka ovat samanlaisia kuin tuotetta "Suikerstroop" koskevassa hakemuksessa tarkoitettu tuote, nimiä, jotka tarkoittavat sokerisiirappia ja ovat asianomaisten maiden kielillä käännos nimestä "Suikerstroop". Ne eivät ole samanlaisia kuin "Suikerstroop" eikä niitä tulisi pitää nimen "Suikerstroop" jäljittelynä tai miellelyhtymänä, sillä rekisteröityyn nimeen "Suikerstroop" on liitettävä väite "valmistettu Alankomaiden perinnettä noudattaen". Sen vuoksi nimen suoja on rajoitettu nimeen, silloin kun se viittaa hollantilaiseen perinteeseen.
- (22) On myöskin selvää, ettei nimen "Suikerstroop" rekisteröinti voi estää yksittäisten ilmaisujen "sokeri" tai "siirappi" käyttöä, sillä ne ovat yleisnimiä.
- (23) Alankomaat ja Suomi ovat myös sopineet siitä, että poistetaan 3.2 kohdan viimeinen virke: "Ei ole olemassa muita samannimisiä tai -tyyppisiä tuotteita, joista käytetään vastaavaa nimitystä." Kyseinen virke olisi poistettava tuote-eritelmästä, joka on julkaistava uudelleen tiedotustarkoituksessa.
- (24) Edellä esitetyn perusteella nimi "Suikerstroop" olisi kirjattava aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin. Yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu toisinto olisi julkaistava tiedoksi.
- (25) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat maataloustuotteiden laatukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimi "Suikerstroop" (APT).

Ensimmäisessä kohdassa tarkoitettu nimitys liittyy komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 (¹) liitteessä XI mainitun luokan 2.3 "Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet" tuotteeseen.

2 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettuun nimeen on liitettävä väite "valmistettu Alankomaiden perinnettä noudattaen". Konsolidoitu tuote-eritelmä esitetään tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

(¹) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 11 päivänä tammikuuta 2018.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

LIITE

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annettu asetus
(EY) N:o 509/2006 (*)

"SUIKERSTROOP"

EY-nro: NL-TSG-0007-01203-27.1.2014

1. HAKIJARYHMÄN NIMI JA OSOITE

Nimi: Kenniscentrum suiker & voeding
Osoite: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Puhelin: +31 (0)35 5433455
Faksi: +31 (0)35 5426626
Sähköpostiosoite: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA

Alankomaat

3. TUOTE-ERITELMÄ

3.1 Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet (komission asetuksen (EY) N:o 1216/2007 ⁽¹⁾ 2 artikla)

"Suikerstroop"

Nimeen on liitettävä väite "valmistettu Alankomaiden perinnettä noudattaen".

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen

- on itsessään erityinen
 ilmaisee maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta

Nimeä käytetään perinteisesti kuvaamaan kyseistä tuotetta. Suikerstroop (siirappi) saadaan sokerin valmistuksesta. Vuonna 1977 sokerista ja siirapista annetun lain (Warenwet) 12 §:ssä säädetään: "Nimitystä 'suikerstroop', jota tarvittaessa edeltää sen kasvin nimi, josta tuote on valmistettu, saa käyttää yksinomaan siirappimaisesta nesteestä, joka on saatu tuotteen valmistukseen käytetyn kasvin keitinliemestä sen jälkeen kun siitä on poistettu sokerikiteet, ...".

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

- Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen
 Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

3.4 Tuotelaji

Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan (asetuksen (EY) N:o 1216/2007 3 artiklan 1 kohta)

Suikerstroop on siirappimainen neste, joka saadaan sokerijuurikkaan tai sokeriruo'on keitinliemestä, josta on poistettu sokerikiteet. Nesteen uutepitoisuus on vähintään 80 prosenttia, tuhkapitoisuus enintään 4,0 prosenttia ja näennäinen puhtauskerroin vähintään 73 prosenttia. Koska sekä tuotteen kuiva-ainepitoisuus että sen sokeripitoisuus ovat korkeat (yli 60 g/100 g), tuote on erittäin pitkään säilyvä. Sokerin ansiosta vapaan veden osuus on alhainen, minkä vuoksi mikro-organismeja ei pääse kehittymään.

(*) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetulla asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

(¹) Komission asetus (EY) N:o 1216/2007, annettu 18 päivänä lokakuuta 2007, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä (EUVL L 275, 19.10.2007, s. 3).

Tuotteen erityispiirteet ovat seuraavat:

	Väri	Brix-luku (°)	Kokonaisokeripitoisuus
”Suikerstroop”	2 000–30 000 IU (2)	vähintään 79°	vähintään 70 %

(1) Kuiva-aineen (tässä tapauksessa sokerin) määrä vesiliuoksessa refraktometrillä mitattuna.

(2) ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) -yksikköä. Mitä korkeampi IU-luku, sitä tummempi väri.

Kyseessä on puhtauden likiarvo.

Fyysiset ominaisuudet

Suikerstroop on tahmea, paksu, hitaasti valuva siirappimainen ruskea neste. Sen sokeripitoisuus on korkea, vähintään 70 prosenttia.

Kemialliset ominaisuudet

Suikerstroop-sokerisiirapin näennäinen puhtauskerroin on vähintään 73 prosenttia. Uutepitoisuuden on oltava vähintään 80 prosenttia. Tuhkapitoisuus puolestaan saa olla enintään 4 prosenttia.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Suikerstroop on maultaan makean suolainen ja kevyesti katkera. Makeus johtuu korkeasta sokeripitoisuudesta ja suolaisuus sokerijuurikkaan tai sokeriruo’on sisältämistä kivennäisaineista ja muista (liukenevista) ainesosista, jotka tulevat esiin valmistusprosessin aikana.

3.6 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

Suikerstroop-sokerisiirapin raaka-aine on juurikas- tai ruokosokerin valmistuksesta sokerikiteiden erottamisen jälkeen jäljelle jäävä siirappimainen neste.

Kidesokerin valmistuksessa sokerin erottamisen aikana sokerijuurikkaasta tai sokeriruo’osta liukenee veteen sokeria. Myös sokerijuurikkaan tai sokeriruo’on sisältämät muut vesiliukoiset ainesosat liukenevat veteen.

Uute puhdistetaan, tiivistetään ja kiteytetään. Näin syntyneen sokeriliuoksen kiteyttämisen jälkeen siitä poistetaan sokerikiteet. Muut ainesosat kuin sokeri jäävät sokeriliuokseen, jota kutsutaan myös kantaliuokseksi (= siirappi, kidevesi). Kantaliuos sisältää yhä runsaasti liuennutta sokeria (noin 85 prosenttia). Jotta tämä edelleen liuennut sokeri kiteytyisi, kantaliuos tiivistetään uudelleen kunnes muodostuu uusia sokerikiteitä. Nämä kiteet erotetaan jälleen liuoksesta. Jäljelle jäänyt ns. B-siirappi sisältää noin 75 prosenttia sokeria (kuiva-aineesta) ja jonkin verran enemmän muita ainesosia kuin sokeria. Suikerstroop-sokerisiirapin valmistuksen raaka-aineena käytetään nimenomaan tätä B-siirappia.

B-siirappi annostellaan sekoitussäiliöön epäpuhtauksien poistamiseksi. Raaka-aine käsitellään aktiivihiilellä, joka imee itseensä epäpuhtaudet, jotka puolestaan poistetaan yhdessä hiilen kanssa suodattamalla. Näin saadaan puhdistettua B-siirappia, joka on Suikerstroop-sokerisiirapin pääasiallinen ainesosa. Puhdistettuun B-siirappiin lisätään sokeria ja vedestä valmistettua sokeriliuosta ja/tai inverttisokeria/inverttisokerisiirappia siten, että saadaan aikaan 3.5 kohdassa mainitut ominaisuudet. Inverttisokeri (siirappi) on siirappia, joka saadaan hajottamalla sokeri (sakkarosi) glukoosiksi ja fruktoosiksi. Puhdistettu B-siirappi, sokeriliuos ja/tai inverttisokeri (siirappi) sekoitetaan tasaiseksi massaksi.

Jotta saadaan 3.5 kohdan kuvauksen mukaista Suikerstroop-sokerisiirappia, tätä tasaista siirappimaista massaa haihdutetaan tyhjiössä kunnes saavutetaan haluttu Brix-asteluku (vähintään 79°).

Siirappi varastoidaan säiliöihin pakattavaksi edelleen erilaisiin pakkauksiin.

3.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

Suikerstroop-sokerisiirapin erityisluonne johtuu siitä, että se eroaa laadun perusteella selvästi muista erityyppisistä siirapeista, kuten omena- tai päärynäsiirappi, mutta myös melassista seuraavien ominaisuuksiensa vuoksi:

Raaka-aine

Suikerstroop erottuu sen vuoksi, että se on valmistettu 100-prosenttisesti sokerijuurikkaasta tai sokeriruo’osta.

Sokerikoostumus

Koska Suikerstroop on valmistettu 100-prosenttisesti sokerijuurikkaasta tai sokeriruo'osta, sen sisältämät hiilihydraatit ovat yksinomaan sakkaroosia ja inverttisokeria. Sokeripitoisuus on vähintään 70 prosenttia (ks. myös 3.5 kohta). Tältä osin se eroaa myös melassista, jonka sokeripitoisuus on alle 68 prosenttia.

Maku

Raaka-aineen sisältämät muut ainesosat kuin sokeri aiheuttavat suolaisen, lievästi katkeraan vivahtavan maun. Yhdessä korkean sokeripitoisuuden kanssa syntyy muihin siirappilaatuihin verrattuna ainutlaatuinen makean suolainen maku ja aromi.

3.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

Rekisteröintihakemus perustuu siihen, että tuote valmistetaan perinteisen menetelmän ja koostumuksen mukaan.

Perinteinen tuotantomenetelmä

Kauan sitten (1600-luvun alusta lähtien) Suikerstroop valmistettiin käsin, mutta vuodesta 1908 lähtien tuotanto on tapahtunut teollisesti. Teollinen tuotantomenetelmä on sen jälkeen säilynyt samankaltaisena, joskin sitä on tehostettu, virtaviivaistettu ja koneellistettu pidemmälle. 1900-luvun alkupuolella (noin vuonna 1910) perustetut tehtaat ovat yhä toiminnassa, mutta niiden laitteistoja on uudenaikaistettu nykyaikaisen teknologian mukaiseksi.

1600-, 1700- ja 1800-luku

Suikerstroop on perinteinen sokerin puhdistamisen sivutuote. J.H. Reisig kertoo teoksessaan "De suikerraffinadeur" vuodelta 1783, kuinka siirappi valutettiin altaiisiin sokeritoppia valmistettaessa. Kiteyttämisyvaiheessa (paksussa nestemäisessä olomuodossa oleva) puhdistettu sokeriliemi kaadettiin sokeritoppamuotteihin. Muotteja pidettiin muutaman päivän ajan valutusastioissa. Näin saatua siirappia kutsuttiin puhdistamattomaksi siirapiksi. Sitten sokeritopat peitettiin kostealla piippusavella (tämä käytäntö edistää kiteytymisprosessia ja estää liukenemistä) ja asetettiin sen jälkeen takaisin astioihin. Niiden päälle kaadettiin hitaasti vettä, joka tihkui vähitellen sokeritoppien sisään. Näin saatua siirappia kutsuttiin puhdistetuksi siirapiksi. Sen jälkeen päällimmäinen (kuivunut) savikerros poistettiin ja sokeritopat jätettiin asettumaan muutamaksi päiväksi. Sitten sokeritopat peitettiin ohuemmalla savikerroksella, asetettiin takaisin astioihin ja valettiin vedellä. Näin saatua siirappia kutsuttiin valutetuksi (puhtaimmaksi) siirapiksi.

1900-luvulta nykypäivään

Teknisen kehityksen (teollistumisen) ansiosta tuotantoprosessista saadaan enemmän kidesokeria kuin ennen. Näin ollen melassi/melado eli siirappi sisältää enemmän muita ainesosia kuin sokeria ja vähemmän sokeria (kokonaissokeripitoisuus alle 68 prosenttia, näennäinen puhtauskerroin alle 73 prosenttia). Myös maku on johtuen epäpuhtauksien kasaantumista, joka on tehokkaan teollisen tuotantoprosessin ansiota, täysin erilainen, huomattavasti suolaisempi kuin aikaisemmin käsin tapahtuvan valmistusprosessin tuloksena saadulla valutetulla siirapilla. Koska sokerisiirapin kysyntä on kuitenkin säilynyt ennallaan, sitä on päätetty valmistaa edelleen. Tuotantoprosessi syntyi 1900-luvun taitteessa (ks. kuvaus 3.6 kohdassa), ja vuodesta 1908 sitä on alettu valmistaa nykyisellä tavalla.

Katsaus vuoden 1908 ja nykyiseen tuotantomenetelmään:

Tuotantomenetelmä (sellaisena kuin se on kuvattu 3.6 kohdassa)	1908	Nykyisin
Raaka-aineena ruoko- tai juurikassokerin valmistuksesta saatu B-siirappi	X	X
B-siirapin puhdistaminen aktiivihilellä	X	X
Sokeriliuoksen ja/tai inverttisokerisiirapin lisääminen valmistusohjeen mukaisesti	X	X
Sekoittaminen tasaiseksi massaksi	X	X
Haihduttaminen lämpökäsittelyn avulla kunnes saavutetaan haluttu kuiva-ainepitoisuus	X	X

Perinteinen koostumus

Suikerstroop-sokerisiirapin perinteisesti sisältämät hiilihydraatit ovat sokeriruo'osta ja sokerijuurikkaasta peräisin oleva sakkaroosi ja inverttisokeri.

Nykyinen koostumus, jota koskevat vaatimukset on kuvattu 3.9 kohdassa, on sama kuin vuoden 1977 sokerista ja siirapista annetussa laissa (Warenwet).

Kyseisessä laissa koostumus kuvataan seuraavasti: siirappimainen neste, joka on saatu tuotteen valmistukseen käytetyn kasvin keitinliemestä, josta on poistettu sokerikiteet. Lisäksi uutepitoisuuden on oltava vähintään 80 prosenttia ja näennäisen puhtauskertoimen 73 prosenttia. Tuhkapitoisuus saa olla enintään 4,0 prosenttia. Nämä tärkeimmät koostumuksen ominaisuudet ovat säilyneet muuttumattomina, ja ne vastaavat 3.5 kohdassa kuvattuja nykyisen Suikerstroop-sokerisiirapin koostumusta koskevia vaatimuksia.

Perinteinen käyttö

Suikerstroop on perinteisten ruokalajien yleinen ainesosa. Alueellisia ruokalajeja ja erikoisuuksia käsittelevässä sarjassa "Streekgerechten en wetenswaardigheden" julkaistussa luettelossa (1987–1988) Jo van Lamoen toteaa, että Suikerstroop-sokerisiirappia käytetään monissa alueellisen keittiön erikoisuuksissa, kuten Groningse kruidkoek -maustekakku, ruskeat pavut omenoiden kera, Limburgse Zoervleisj -hapanpaisti, Drentse proemenkreuze -vanukas ja Zeeuwse boterbabbelaars -voikolamakeiset. Myös C.J. Wannéen toimittaman Amsterdamin kotitalouskoulun keittokirjan 6. laitoksessa vuodelta 1910 on monia valmistusohjeita, joissa käytetään sokerisiirappia. Esimerkkeinä voidaan mainita bolus-leivonnaiset ja strooppoppen-siirappikakut sekä monet muut siirappikastikkeen kanssa tarjottavat ruokalajit, jotka vanhan hollantilaisen keittiön mukaisesti valmistettuina eivät aina välttämättä olleet sellaisenaan kovinkaan maukkaita.

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Suikerstroop-sokerisiirapin erityisluonnetta voidaan valvoa tarkastamalla sitä koskevien 3.5 kohdassa mainittujen mitattavissa olevien vähimmäisvaatimusten (väri, Brix-luku ja kokonaissokeripitoisuus) täyttyminen. Tuottaja toteaa vaatimusten noudattamisen kunkin erän kaikissa tuotantovaiheissa.

Alankomaiden elintarviketurvallisuusviranomaisen NVWA toteaa asian valvomalla tarkastuksia. Se tekee myös vähintään kerran vuodessa otantaan perustuvan hallinnollisen tarkastuksen tuottajien tiloissa tarkastamalla väriä, Brix-lukua ja kokonaissokeripitoisuutta koskevat, tuottajan mittaamat ja sähköisessä muodossa tallentamat tiedot.

4. ERITELMÄN NOUDATTAMISEN TARKASTAMISESTA VASTAAVAT VIRANOMAISET TAI ELIMET

4.1 Nimi ja osoite

Nimi: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Osoite: Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
NEDERLAND

Puhelin: +31 882233333

Sähköpostiosoite: info@vwa.nl

julkinen yksityinen

4.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

NVWA:n tehtävänä on todeta Suikerstroop-sokerisiirapin tuotantoeritelmässä määrättyjen vaatimusten noudattaminen.