

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/48 DE LA COMMISSION**du 11 janvier 2018****enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties
[Suikerstroop (STG)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Suikerstroop» en tant que spécialité traditionnelle garantie (STG) présentée par les Pays-Bas a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽²⁾.
- (2) Le «Suikerstroop» est le liquide sirupeux, obtenu à partir du jus de cuisson de la plante servant à l'élaboration du produit, après élimination des cristaux de sucre. La dénomination signifie «sirop de sucre».
- (3) Le 16 septembre 2014, la Commission a reçu un acte d'opposition de la Finlande, un deuxième du Danemark, et un troisième de Nordic Sugar AB (société établie au Danemark).
- (4) Les actes d'opposition du Danemark et de la Finlande ont été transmis aux Pays-Bas.
- (5) La procédure d'opposition se fondant sur l'acte envoyé directement à la Commission par Nordic Sugar AB n'a pas été engagée. Conformément à l'article 51, paragraphe 1, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, toute personne physique ou morale ayant un intérêt légitime, établie ou résidant dans un État membre autre que celui dont émane la demande, peut déposer un acte d'opposition auprès de l'État membre dans lequel elle est établie. Par conséquent, Nordic Sugar AB n'était pas autorisée à déposer un acte ou une déclaration d'opposition directement auprès de la Commission.
- (6) Le 13 novembre 2014, la Commission a reçu les déclarations d'opposition motivée de la Finlande. La déclaration d'opposition motivée du Danemark était déjà contenue dans l'acte d'opposition. Tant la déclaration d'opposition motivée du Danemark que celle de la Finlande ont été jugées recevables au sens de l'article 21 du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (7) Conformément à l'article 51, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012, par lettre du 19 décembre 2014, la Commission a invité les Pays-Bas et la Finlande, d'une part, et les Pays-Bas et le Danemark, d'autre part, à procéder aux consultations appropriées pendant une période de trois mois à compter de la date de ces lettres en vue de parvenir à un accord.
- (8) À la demande des Pays-Bas, conformément à l'article 51, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012, par lettre du 8 avril 2015, la Commission a accordé une prorogation du délai imparti pour les consultations entre les parties intéressées dans les deux procédures d'opposition concernant la demande susmentionnée. Le délai ultime pour la procédure amiable a donc été prorogé jusqu'au 19 juin 2015.
- (9) Aucun accord n'est intervenu dans les délais prévus. Par lettre du 22 février 2017, les Pays-Bas ont communiqué à la Commission les résultats des consultations avec la Finlande et le Danemark. Il convient dès lors que la Commission se prononce sur l'enregistrement conformément à la procédure visée à l'article 52, paragraphe 3, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012, en tenant compte des résultats de ces consultations.
- (10) Dans leur déclaration d'opposition motivée, la Finlande et le Danemark ont affirmé que: 1) la dénomination n'est pas spécifique (elle signifie simplement sirop de sucre); 2) une dénomination identique est utilisée pour plusieurs

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO C 187 du 19.6.2014, p. 9.

produits similaires existant déjà sur les marchés danois, suédois, finlandais, allemand et baltes; 3) les caractéristiques du produit et sa méthode de production ne lui sont pas propres, étant donné que des produits similaires commercialisés au Danemark, en Finlande et en Suède ont les mêmes caractéristiques et méthodes spécifiques. En particulier, la Finlande considère que le produit tel que décrit dans la demande ne peut être considéré comme «spécial» en tant que type de sirop puisque des produits autres que le «Suikerstroop» sont également constitués à 100 % de betterave sucrière ou de canne à sucre.

- (11) En outre, le Danemark a fait valoir que le point 3.1 du cahier des charges, qui prévoit que «la mention “traditioneel Nederlands product” (“produit selon la tradition néerlandaise”) figure sur l’étiquette dans la langue du pays dans lequel le produit est commercialisé», devrait être reformulé pour se conformer à l’article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012. Pour sa part, la Finlande a contesté l’utilisation de la définition «traditioneel Nederlands product» («produit néerlandais traditionnel») car elle n’est pas spécifique au produit décrit dans la demande, étant donné que des produits similaires commercialisés dans le nord de l’Europe peuvent aussi être qualifiés de traditionnels.
- (12) La Finlande a par la suite demandé, au cours des consultations avec les Pays-Bas, à ce que soit supprimée la dernière phrase du point 3.2 «Il n’existe pas d’autre produit portant le même nom ou de produits du même type ayant une dénomination homonyme» parce qu’elle serait erronée.
- (13) La Commission a examiné les arguments exposés dans les déclarations d’opposition motivées et dans les informations communiquées à la Commission en ce qui concerne les négociations entre les parties intéressées et est parvenue à la conclusion qu’il convenait d’enregistrer la dénomination «Suikerstroop» en tant que STG.
- (14) Les oppositions sont fondées sur l’article 21, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (15) En ce qui concerne l’incompatibilité avec les dispositions du règlement, trois points ont été soulevés: 1) la dénomination n’est pas spécifique; 2) les caractéristiques du produit et sa méthode de production ne lui sont pas propres; 3) le point 3.1 du cahier des charges n’est pas conforme à l’article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012, dans la mesure où il fait référence à un «traditioneel Nederlands product» («produit néerlandais traditionnel»).
- (16) Pour ce qui est de la condition selon laquelle la dénomination est légale et renommée et revêt une importance économique pour des produits agricoles ou des denrées alimentaires similaires, un point a été soulevé: une dénomination identique est utilisée pour plusieurs produits similaires existant déjà sur les marchés danois, suédois, finlandais, allemand et baltes.
- (17) Le règlement (UE) n° 1151/2012 n’exige pas d’une dénomination de STG qu’elle soit spécifique. Cela était requis en vertu de l’article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Bien que la demande ait été présentée à la Commission à un moment où le règlement (CE) n° 509/2006 était en vigueur, elle a ensuite été publiée au titre du règlement (UE) n° 1151/2012 et, par conséquent, en l’absence de dispositions transitoires spécifiques, c’est ce dernier règlement qui s’applique. Conformément à l’article 18, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1151/2012, une dénomination peut être enregistrée en tant que STG si elle a été traditionnellement utilisée en référence au produit spécifique ou si elle identifie le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités. Dans le cas qui nous intéresse, le nom «Suikerstroop» est utilisé depuis des siècles pour définir ce produit spécifique. Il identifie la spécificité du produit comme étant un sirop préparé avec le liquide résiduel obtenu lors de la fabrication du sucre de betteraves sucrières ou de cannes à sucre. Par conséquent, la dénomination satisfait aux exigences du règlement (UE) n° 1151/2012.
- (18) Le règlement (UE) n° 1151/2012 n’exige pas d’un produit STG qu’il soit unique ou présente un caractère distinctif. Il doit être identifiable et reconnaissable. Conformément à l’article 18, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1151/2012, seules les dénominations faisant référence à des allégations d’ordre général utilisées pour un ensemble de produits ou à des allégations prévues par une législation particulière de l’Union sont exclues. Le «Suikerstroop» est clairement identifié en ce qui concerne ses caractéristiques et sa méthode de production. En outre, le produit couvert par le cahier des charges de la dénomination «Suikerstroop» est conforme aux exigences énoncées à l’article 18, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (UE) n° 1151/2012, étant donné que le mode de production correspond à une pratique traditionnelle pour ce produit et les ingrédients sont ceux traditionnellement utilisés.
- (19) La phrase figurant au point 3.1 du cahier des charges, «À l’issue de la procédure, au titre de l’article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012, nous souhaitons que la mention “traditioneel Nederlands product” (“produit selon la tradition néerlandaise”) figure sur l’étiquette dans la langue du pays dans lequel le produit est commercialisé» n’est pas conforme à l’article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1151/2012. Elle devrait être remplacée par la phrase suivante: «Le nom est accompagné de la mention “produit selon la tradition des Pays-Bas”». Les autorités néerlandaises ont accepté que cette modification soit incluse dans le cahier des charges du produit qui doit être republié pour information.

⁽¹⁾ Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 93 du 31.3.2006, p. 1).

- (20) Bien que des produits similaires au «Suikerstroop» soient commercialisés dans d'autres États membres sous un nom qui est considéré comme la traduction, dans les langues officielles des États membres, du terme «Suikerstroop», il ne saurait être conclu qu'une «dénomination identique» est utilisée sur le marché de ces États membres pour des produits similaires. La dénomination utilisée dans ces États membres a en effet la même signification que *suikerstroop* en néerlandais, mais elle n'est pas identique au «Suikerstroop» puisqu'elle est exprimée dans une autre langue. En outre, la dénomination «Suikerstroop» n'est pas protégée en tant que telle, mais uniquement en liaison avec la mention «produit selon la tradition des Pays-Bas».
- (21) En conséquence, les dénominations de produits similaires au produit visé dans la demande d'enregistrement du «Suikerstroop», commercialisés sur les marchés danois, suédois, finlandais, allemands et baltes, dont la signification est «sirop de sucre» et qui sont la traduction de la dénomination «Suikerstroop» dans leurs langues respectives, peuvent continuer à être utilisées. Elles ne sont pas identiques au «Suikerstroop» et ne devraient pas être considérées comme des imitations ou des évocations de la dénomination «Suikerstroop» parce que cette dernière, une fois enregistrée, devra être accompagnée de la mention «produit selon la tradition des Pays-Bas». Par conséquent, la protection de cette dénomination est limitée à la dénomination faisant référence à la tradition néerlandaise.
- (22) En outre, il est évident que l'enregistrement de la dénomination «Suikerstroop» ne saurait empêcher l'utilisation des termes individuels «sucre» ou «sirop», qui sont des noms communs.
- (23) Les Pays-Bas et la Finlande sont également convenus de supprimer la dernière phrase du point 3.2, qui est libellée comme suit: «Il n'existe pas d'autre produit portant le même nom ou de produits du même type ayant une dénomination homonyme». Cette phrase devrait donc être supprimée du cahier des charges, qui doit être republié à des fins d'information.
- (24) Compte tenu de ce qui précède, il convient d'inscrire la dénomination «Suikerstroop» dans le registre des spécialités traditionnelles garanties. Il y a lieu de publier la version consolidée du document unique pour information.
- (25) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la politique de qualité des produits agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Suikerstroop» (STG) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa identifie un produit de la classe 2.3 Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

Article 2

La dénomination visée à l'article 1^{er} est accompagnée de la mention «produit selon la tradition des Pays-Bas». Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

⁽¹⁾ Règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 janvier 2018.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE STG

Règlement (CE) n° 509/2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«SUIKERSTROOP»

N° CE: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NOM ET ADRESSE DU GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom: Kenniscentrum suiker & voeding
Adresse: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Tél. +31 355433455
Télécopieur: +31 355426626
Courrier électronique: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Pays-Bas

3. CAHIER DES CHARGES

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission ⁽¹⁾]

«Suikerstroop»

Le nom est accompagné de la mention «produit selon la tradition des Pays-Bas».

3.2. Il s'agit d'un nom:

- spécifique en lui-même;
 indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

Le nom est utilisé traditionnellement pour désigner le produit. Le «Suikerstroop» est obtenu lors de la fabrication du sucre. L'article 12 de l'arrêté sur le sucre et le sirop (Warenwet) de 1977 dispose que «Seul peut porter la mention» Suikerstroop», précédée ou non du nom de la plante à partir de laquelle le produit est élaboré, le liquide sirupeux obtenu à partir du jus de cuisson de la plante servant à l'élaboration du produit, après élimination des cristaux de sucre ...».

3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

- Enregistrement accompagné de la réservation du nom
 Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit

Classe 2.3: Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

3.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007]

Le «Suikerstroop» est le liquide sirupeux obtenu à partir du jus de cuisson de la betterave sucrière ou de la canne à sucre dont est tiré le produit, après élimination des cristaux de sucre, dont la teneur minimale en extrait est de 80 %, la teneur maximale en cendres de 4,0 %, et dont le facteur de pureté apparent est d'au moins 73 %. Le produit a une longue durée de conservation grâce à sa teneur élevée en extrait sec et en sucres (plus de 60 g par 100 g). Le sucre assure une faible disponibilité d'eau «libre» de sorte qu'aucun micro-organisme ne peut se développer.

(*) Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

(1) Règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission du 18 octobre 2007 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires (JO L 275 du 19.10.2007, p. 3).

Les caractéristiques spécifiques du produit sont présentées ci-dessous.

	Couleur	Degré Brix (1)	Sucres totaux
«Suikerstroop»	2 000 - 30 000 UI (2)	min. 79°	min. 70 %

(1) Mesure de la quantité de matière sèche, en l'espèce le sucre, dissoute dans une solution aqueuse, qui est déterminée à l'aide d'un réfractomètre.

(2) Unités ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis). Plus l'indice UI est élevé, plus la couleur est foncée.
Il s'agit d'une mesure indirecte du degré de pureté.

Caractéristiques physiques

Le «Suikerstroop» est constitué d'un liquide collant, épais, peu fluide, brun foncé et sirupeux. Sa teneur en sucre est très élevée, à savoir minimum 70 %.

Caractéristiques chimiques

Le «Suikerstroop» présente un facteur de pureté apparent minimal de 73 %. La teneur minimale en extrait doit être de 80 %. La teneur maximale en cendres du «Suikerstroop» ne doit, quant à elle, pas dépasser 4 %.

Caractéristiques organoleptiques

Le «Suikerstroop» a un goût sucré-salé, légèrement amer. Le goût sucré provient de la teneur élevée en sucre et le goût salé provient des minéraux et autres composants (solubles) de la betterave sucrière ou de la canne à sucre recueillis dans le sirop au cours du processus de fabrication.

3.6. Description de la méthode de fabrication du produit qui porte le nom indiqué au point 3.1

La matière première du «Suikerstroop» est le liquide résiduel sirupeux obtenu lors de la fabrication du sucre de betteraves sucrières ou de cannes à sucre, après élimination des cristaux de sucre.

Lors de la fabrication du sucre cristallisé, durant la phase d'extraction, les sucres de la betterave ou de la canne à sucre sont dissous dans l'eau. Les autres composants («non-sucres») de la betterave sucrière ou de la canne à sucre se dissolvent également dans l'eau.

L'extrait est épuré, épaissi et cristallisé. Après cristallisation de la solution de sucre ainsi obtenue, les cristaux de sucre sont retirés. Les «non-sucres» sont conservés dans la solution sucrée résiduelle, également appelée «eau mère» (= sirop, sirop d'égouttage). Cette eau mère contient encore beaucoup de sucres dissous (environ 85 %). Pour permettre leur cristallisation, l'eau mère est de nouveau épaissie jusqu'à ce que de nouveaux cristaux de sucre se forment. Les cristaux sont de nouveau séparés du sirop. Ce sirop résiduel est appelé sirop B. Il contient environ 75 % de sucres (sur la base de l'extrait sec) et un peu plus de non-sucres. C'est ce sirop B qui est utilisé comme matière première pour la fabrication du «Suikerstroop».

Le sirop B est dosé dans un mélangeur pour éliminer les impuretés. La matière première est traitée à l'aide de charbon actif, qui absorbe les impuretés. Celles-ci sont ensuite éliminées par filtrage en même temps que le charbon. On obtient alors un sirop B épuré qui est le principal composant du «Suikerstroop». À ce sirop B épuré est ajouté(e) une solution de sucre (dissous dans de l'eau) et/ou du (sirop de) sucre inverti, de façon à obtenir les caractéristiques présentées au point 3.5. Le (sirop de) sucre inverti est un sirop obtenu en séparant le sucre (saccharose) en glucose et en fructose. Le sirop B épuré, la solution de sucre et/ou le sucre inverti sont mélangés jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Pour obtenir du «Suikerstroop» présentant une composition conforme à celle décrite au point 3.5, cette masse sirupeuse homogène est évaporée sous vide jusqu'à obtention du degré Brix souhaité (79° Brix au minimum).

Le sirop est entreposé dans des réservoirs à partir desquels il est conditionné sous différentes formes.

3.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique du «Suikerstroop» provient du fait que, sur le plan qualitatif, il se distingue nettement des autres types de sirops, tels que les sirops de pommes ou de poires, mais également de la mélasse car il présente les caractéristiques suivantes.

Matière première

Le «Suikerstroop» se caractérise par le fait que ce sirop provient à 100 % de la betterave sucrière ou de la canne à sucre.

Composition du sucre

Étant donné que le sirop provient à 100 % de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, les hydrates de carbone qu'il contient sont pour ainsi dire exclusivement du saccharose et du sucre inverti. La teneur minimale en sucre est de 70 % (voir aussi les caractéristiques visées au point 3.5). Sur ce point, il se différencie également de la mélasse, dont la teneur en sucre est inférieure à 68 %.

Goût

Le «Suikerstroop» doit son goût salé, accompagné d'une pointe d'amertume, aux «non-sucre» présents dans la matière première utilisée pour sa fabrication. Associée à une teneur élevée en sucre, leur présence confère à ce sirop un goût sucré-salé et une saveur qui le distinguent des autres types de sirops.

3.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

La demande d'enregistrement s'appuie sur le fait que le produit est caractérisé par un mode de production traditionnel et une composition traditionnelle.

Méthode de production traditionnelle

Il y a très longtemps (au début du XVII^e siècle), le «Suikerstroop» était produit manuellement mais, depuis 1908, sa production est industrielle. La méthode de production industrielle est restée inchangée depuis lors mais le processus de production a été amélioré et rationalisé, et sa mécanisation s'est intensifiée. Les usines (créées au début du XX^e siècle, vers 1910) sont toujours en exploitation; leurs installations ont été modernisées pour tenir compte des progrès de la technologie.

Aux XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles

Le «Suikerstroop» est traditionnellement un sous-produit du raffinage du sucre. Dans son ouvrage intitulé *De Suiker-raffinadeur* (le raffineur de sucre) datant de 1783, J. H. Reisig décrivait la manière dont le sirop était recueilli dans les bacs d'écoulement lors de la fabrication des pains de sucre. Durant le processus de cristallisation, le sirop de sucre épuré (à consistance liquide épaisse) était versé dans des moules à pains de sucre. Les moules restaient quelques jours sur des pots d'écoulement. Le sirop ainsi recueilli était appelé sirop découvert. Ensuite, les pains étaient couverts de terre de pipe mouillée (qui favorise le processus de cristallisation et évite la dissolution), puis replacés sur les pots. De l'eau était lentement versée sur les pains et s'y infiltrait progressivement. Le sirop ainsi séparé était appelé sirop couvert. Ensuite, la couche supérieure (terre séchée) était retirée et les pains de sucre étaient mis au repos pendant quelques jours. Par la suite, ils étaient recouverts d'une couche de terre de pipe plus fine et de nouveau placés sur les pots à sirop et humectés d'eau. Le sirop ainsi recueilli était appelé sirop d'épuisement (sirop le plus pur).

Du XX^e siècle à nos jours

Grâce aux progrès de la technique (industrialisation), le processus de production permet d'obtenir davantage de sucre cristallisé qu'autrefois. Ainsi, la mélasse/le melado (= sirop) contient davantage de «non-sucre» et moins de sucre (teneur en sucre inférieure à 68 %, facteur de pureté apparent inférieur à 73 %). Le goût est également très différent du fait de l'accumulation des impuretés (grâce à l'efficacité du processus de production industrielle) et il est nettement plus salé que celui des anciens sirops d'épuisement (dernier sirop obtenu à la fin du processus manuel de fabrication). Cependant, étant donné que la demande de «Suikerstroop» s'est maintenue, il a été décidé de le fabriquer en tant que produit de consommation. Le processus de production a vu le jour vers 1900 (voir description au point 3.6), et c'est à partir de 1908 qu'a débuté la fabrication telle qu'on la connaît aujourd'hui.

Aperçu de la méthode de fabrication en 1908 et de nos jours:

Méthode de fabrication (telle que décrite au point 3.6)	1908	De nos jours
Matière première (sirop B) provenant de la fabrication du sucre à partir de la canne à sucre ou de la betterave sucrière	X	X
Épuration du sirop B à l'aide de charbon actif	X	X
Ajout d'une solution de sucre et/ou de sirop de sucre inverti conformément à la recette	X	X
Malaxage pour obtenir une masse homogène	X	X
Évaporation par traitement thermique jusqu'à obtention de la matière sèche souhaitée	X	X

Composition traditionnelle

Le «Suikerstroop» se compose traditionnellement de saccharose et de sucre inverti (hydrates de carbone) extraits de la betterave sucrière ou de la canne à sucre.

La composition du «Suikerstroop» actuel, dont les exigences sont décrites au point 3.9, est identique à celle établie dans l'arrêté sur le sucre et le sirop (Warenwet) de 1977.

Dans l'arrêté sur le sucre et le sirop de 1977, la composition est décrite comme suit: liquide sirupeux, obtenu à partir du jus de cuisson de la plante servant à l'élaboration du produit, après élimination des cristaux de sucre. De plus, la teneur minimale en extrait devait être de 80 % et le facteur de pureté apparent de 73 %. La teneur en cendres ne devait pas dépasser 4 %. Les principales caractéristiques de la composition n'ont pas changé et sont identiques aux exigences concernant la composition du «Suikerstroop» actuel, telles que décrites au point 3.5.

Utilisation traditionnelle

Le «Suikerstroop» est un ingrédient très utilisé dans la cuisine traditionnelle. Dans l'inventaire dressé par Jo van Lamoen dans la collection *Streekgerechten en wetenswaardigheden* (plats régionaux et curiosités) en 1987-1988, il apparaît que le «Suikerstroop» est utilisé dans de nombreux plats régionaux tels que le pain d'épices de Groningue, les haricots bruns aux pommes, le «zoervleisj» (viande acide) limbourgeois, le «proemenkreuze» (préparation aux pruneaux) de Drenthe et les babeluttas de Zélande. Le livre de cuisine de l'école des arts ménagers d'Amsterdam, de C. J. Wannée, 6^e édition, datant de 1910, contient également de nombreuses recettes avec du «Suikerstroop». Citons à titre d'exemple les viennoiseries appelées «bolus», les «stroop moppen» et beaucoup d'autres plats qu'il est recommandé de servir accompagnés d'une sauce à base de sirop («stroopsaus») parce que les recettes «traditionnelles» de la Hollande d'autrefois n'étaient pas toujours des plus savoureuses.

3.9. Exigences minimales et procédures en matière de contrôle du caractère spécifique

Le caractère spécifique du «Suikerstroop» peut être contrôlé en tenant compte des prescriptions minimales mesurables relatives aux caractéristiques énumérées au point 3.5 (couleur, degré Brix et sucres totaux) du «Suikerstroop». Le producteur vérifie le respect de ces prescriptions dans chaque lot de production (au cours de chaque opération de production).

L'autorité néerlandaise de sécurité des aliments et des produits de consommation [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA)] vérifie ces données par une supervision des contrôles. La NVWA effectue au moins une fois par an un contrôle administratif par sondage chez les producteurs en vérifiant les données conservées relatives à la couleur, au degré Brix et aux sucres totaux (les mesures étant effectuées par le producteur pour chaque lot de production et stockées numériquement).

4. AUTORITÉS OU ORGANISMES CHARGÉS DE VÉRIFIER LE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

4.1. Nom et adresse

Nom: Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit

Adresse: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Tél. +31 0882233333

Courrier électronique: info@vwa.nl

public privé

4.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

La Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit est chargée de vérifier le respect des exigences fixées dans le cahier des charges du produit en ce qui concerne le «Suikerstroop».
