

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/48**od 11. siječnja 2018.****o upisu naziva u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta (Suikerstroop (ZTS))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (b),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjev Nizozemske za upis naziva „Suikerstroop” u registar kao zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS) objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ⁽²⁾.
- (2) „Suikerstroop” je sirupasta tekućina dobivena od soka nastalog kuhanjem biljke od koje se proizvod proizvodi, a nakon uklanjanja kristala šećera. Naziv znači „šećerni sirup”.
- (3) Komisija je 16. rujna 2014. zaprimila tri prigovora: prvi Finske, drugi Danske i treći društva s poslovnim nastanom u Danskoj Nordic Sugar AB.
- (4) Prigovori Danske i Finske proslijeđeni su Nizozemskoj.
- (5) Nije pokrenut postupak na temelju prigovora koji je društvo Nordic Sugar AB izravno poslalo Komisiji. U skladu s člankom 51. stavkom 1. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom, koja ima sjedište ili boravište u državi članici u kojoj nije podnesen zahtjev, može podnijeti prigovor državi članici u kojoj je podnesen zahtjev. Stoga društvu Nordic Sugar AB nije bilo dopušteno podnijeti prigovor ili izjavu o prigovoru izravno Komisiji.
- (6) Komisija je 13. studenoga 2014. zaprimila obrazložene izjave o prigovoru Finske. Obrazložena izjava o prigovoru Danske već je bila sadržana u prigovoru. Obrazložene izjave o prigovoru Danske i Finske smatraju se prihvaćenima u smislu članka 21. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (7) U skladu s člankom 51. stavkom 3. prethodno navedene Uredbe, dopisima od 19. prosinca 2014. Komisija je pozvala Nizozemsku i Finsku, s jedne strane, i Nizozemsku i Dansku, s druge strane, da započnu odgovarajuće savjetovanje tijekom razdoblja od tri mjeseca od datuma tih dopisa kako bi se postigao dogovor.
- (8) Na zahtjev Nizozemske Komisija je u skladu s člankom 51. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012 dopisom od 8. travnja 2015. odobrila produljenje roka za savjetovanje među zainteresiranim stranama u dvama postupcima prigovora povezanim s prethodno navedenim zahtjevom. Konačan rok za sporazumno rješavanje postupka stoga je produljen do 19. lipnja 2015.
- (9) Dogovor nije postignut u zadanom roku. Dopisom od 22. veljače 2017. Nizozemska je poslala Komisiji rezultate savjetovanja s Finskom i Danskom. Stoga bi Komisija, uzimajući u obzir rezultate tih savjetovanja i u skladu s postupkom iz članka 52. stavka 3. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012, trebala odlučiti o registraciji.
- (10) U svojoj obrazloženoj izjavi o prigovoru Finska i Danska tvrdile su sljedeće: 1. naziv nije specifičan (znači samo sirup od šećera); 2. identičan se naziv upotrebljava za nekoliko sličnih proizvoda koji već postoje na danskom, švedskom, finskom, njemačkom i baltičkom tržištu; 3. svojstva proizvoda i njegova metoda proizvodnje nisu

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.⁽²⁾ SL C 187, 19.6.2014., str. 9.

jedinstveni za taj proizvod jer ista specifična svojstva i metode imaju slični proizvodi koji se stavljaju na tržište u Danskoj, Finskoj i Švedskoj. Konkretno, Finska smatra da se proizvod kako je opisan u zahtjevu ne može smatrati „posebnim” kao vrsta sirupa s obzirom na to da su proizvodi koji nisu „Suikerstroop” također proizvedeni sa stopostotnim udjelom šećerne repe ili šećerne trske.

- (11) Osim toga, Danska je tvrdila da bi točku 3.1. specifikacije proizvoda, u kojoj se navodi da će se „na etiketi istaknuti oznaka 'tradicionalni nizozemski proizvod' na jeziku zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište”, trebalo preoblikovati kako bi bila u skladu s člankom 18. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012. S druge strane, Finska je osporila uporabu definicije „tradicionalnog nizozemskog proizvoda” jer nije specifična za proizvod opisan u zahtjevu s obzirom na to da se slični proizvodi koji se stavljaju na tržište sjeverne Europe također mogu smatrati tradicionalnim proizvodima.
- (12) Finska je naknadno, tijekom savjetovanja s Nizozemskom, zatražila da se izbriše zadnja rečenica u odjeljku 3.2. „Ne postoje drugi proizvodi istog naziva ni slični proizvodi koji nose istozvučan naziv” jer je netočna.
- (13) Komisija je ocijenila argumente navedene u obrazloženim izjavama o prigovoru i informacijama koje su joj dostavljene u vezi sa savjetovanjima među zainteresiranim stranama te je zaključila da bi naziv „Suikerstroop” trebalo registrirati kao ZTS.
- (14) Prigovori se temelje na objema točkama (a) i (b) članka 21. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (15) U pogledu neusklađenosti s odredbama Uredbe istaknuta su tri pitanja: 1. naziv nije specifičan; 2. svojstva proizvoda i njegova metoda proizvodnje nisu jedinstveni; 3. točka 3.1. specifikacije proizvoda nije u skladu s člankom 18. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012 u mjeri u kojoj upućuje na „tradicionalni nizozemski proizvod”.
- (16) Kada je riječ o uvjetu prema kojem naziv mora biti zakonit, poznat i gospodarski značajan za slične poljoprivredne ili prehrambene proizvode, istaknuto je sljedeće: identičan se naziv upotrebljava za nekoliko sličnih proizvoda koji već postoje na danskom, švedskom, finskom, njemačkom i baltičkom tržištu.
- (17) Uredbom (EU) br. 1151/2012 ne zahtijeva se specifičan naziv ZTS-a. Taj je zahtjev postojao u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe Vijeća (EZ) br. 509/2006 ⁽¹⁾. Iako je zahtjev podnesen Komisiji u trenutku kada je Uredba (EZ) br. 509/2006 stupila na snagu, objavljen je u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 te se stoga, u nedostatku posebnih prijelaznih odredbi, primjenjuje potonja uredba. U skladu s člankom 18. stavkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012 naziv je prihvatljiv kao ZTS kada se tradicionalno upotrebljava za označivanje specifičnog proizvoda ili opisuje tradicionalna ili specifična svojstva proizvoda. U ovom slučaju naziv „Suikerstroop” stoljećima se upotrebljava za definiranje ovog specifičnog proizvoda. Njime se opisuju posebna svojstva proizvoda, a to je sirup dobiven od tekućine preostale tijekom proizvodnje šećera iz šećerne repe ili šećerne trske. Stoga naziv ispunjava zahtjeve Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- (18) Uredbom (EU) br. 1151/2012 ne zahtijeva se da proizvod s oznakom ZTS bude jedinstven ili poseban. On treba biti prepoznatljiv i mora se moći razlikovati. U skladu s člankom 18. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 isključuju se samo nazivi koji se odnose na tvrdnje općenite prirode koje se upotrebljavaju za određene proizvode, ili tvrdnje propisane posebnim zakonodavstvom Unije. Proizvod „Suikerstroop” jasno je određen s obzirom na svoje značajke i metodu proizvodnje. Osim toga, proizvod obuhvaćen specifikacijom proizvoda za naziv „Suikerstroop” u skladu je sa zahtjevima utvrđenima u članku 18. stavku 1. točkama (a) i (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 jer način proizvodnje odgovara tradicionalnoj praksi za taj proizvod i upotrebljavaju se tradicionalni sastojci.
- (19) Rečenica iz točke 3.1. specifikacije proizvoda „Nakon završetka postupka u skladu s člankom 18. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012 želimo da se na etiketi istakne oznaka 'tradicionalni nizozemski proizvod' na jeziku zemlje u kojoj se proizvod stavlja na tržište” nije u skladu s člankom 18. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Trebalo bi je zamijeniti sljedećom rečenicom: „Uz naziv se navodi tvrdnja 'proizvedeno prema nizozemskoj tradiciji’”. Nizozemske vlasti složile su se s uključivanjem te izmjene u specifikaciju proizvoda, koju je potrebno ponovno objaviti u informativne svrhe.

⁽¹⁾ Uredba Vijeća (EZ) br. 509/2006 od 20. ožujka 2006. o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima (SL L 93, 31.3.2006., str. 1.).

- (20) Iako se proizvodi slični proizvodu „Suikerstroop” stave na tržište u drugim državama članicama pod nazivom koji se smatra prijevodom pojma „Suikerstroop” na službenim jezicima tih država članica, ne može se zaključiti da se „identičan naziv” upotrebljava na tržištu tih država članica za slične proizvode. Naziv koji se upotrebljava u tim državama članicama doista ima isto značenje kao i pojam „Suikerstroop” u nizozemskom jeziku, ali nije identičan pojmu „Suikerstroop” jer je izražen na drugom jeziku. Osim toga, naziv „Suikerstroop” kao takav nije zaštićen, već samo u vezi s tvrdnjom „proizvedeno prema nizozemskoj tradiciji”.
- (21) Stoga se mogu nastaviti upotrebljavati nazivi proizvoda sličnih proizvodu iz zahtjeva za upis naziva „Suikerstroop”, koji se stavljaju na dansko, švedsko, finsko, njemačko i baltičko tržište, čije je značenje „sirup od šećera” i koji predstavljaju prijevod naziva „Suikerstroop” na odgovarajućim jezicima. Oni nisu identični nazivu „Suikerstroop” i ne bi ih se trebalo smatrati oponašanjem naziva „Suikerstroop” ili podsjećanjem na njega jer će naziv „Suikerstroop”, kad bude upisan u registar, morati biti popraćen tvrdnjom „proizvedeno prema nizozemskoj tradiciji”. Stoga je zaštita tog naziva ograničena na naziv koji se odnosi na nizozemsku tradiciju.
- (22) Osim toga, očito je da se registracijom naziva „Suikerstroop” ne može spriječiti upotreba pojedinačnih izraza „šećerni” ili „sirup”, koji su uobičajeni nazivi.
- (23) Nizozemska i Finska također su se dogovorile o brisanju posljednje rečenice odjeljka 3.2. koja glasi: „Ne postoje drugi proizvodi istog naziva ni slični proizvodi koji nose istozvučan naziv”. Tu bi rečenicu stoga trebalo izbrisati iz specifikacije proizvoda, koju je potrebno ponovno objaviti u informativne svrhe.
- (24) S obzirom na prethodno navedeno naziv „Suikerstroop” trebalo bi upisati u registar zajamčeno tradicionalnih specijaliteta. Pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo bi objaviti u informativne svrhe.
- (25) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Odbora za politiku kakvoće poljoprivrednih proizvoda,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv „Suikerstroop” (ZTS) upisuje se u registar.

Naziv iz prvog stavka odnosi se na proizvod iz razreda 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi iz Priloga XI. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) br. 668/2014 ⁽¹⁾.

Članak 2.

Uz naziv iz članka 1. navodi se tvrdnja „proizvedeno prema nizozemskoj tradiciji”. Pročišćena specifikacija proizvoda utvrđena je u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

⁽¹⁾ Provedbena uredba Komisije (EU) br. 668/2014 od 13. lipnja 2014. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 179, 19.6.2014., str. 36.).

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 11. siječnja 2018.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

ZAHTEJEV ZA REGISTRACIJU ZTS-a

Uredba (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima (*)

„SUIKERSTROOP”

EZ br.: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014.

1. NAZIV I ADRESA SKUPINE KOJA PODNOSI ZAHTEJEV

Naziv: Kenniscentrum suiker & voeding

Adresa: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Telefon: +31 355433455

Telefaks: +31 355426626

E-pošta: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Nizozemska

3. SPECIFIKACIJA PROIZVODA

3.1. Naziv (nazivi) za registraciju (članak 2. Uredbe Komisije (EZ) br. 1216/2007) ⁽¹⁾

„Suikerstroop”

Uz naziv se navodi tvrdnja „proizvedeno prema nizozemskoj tradiciji”.

3.2. Naziv

koji je sam po sebi specifičan

koji označava specifična svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Naziv se tradicionalno upotrebljava za označivanje proizvoda. Sirup „Suikerstroop” dobiva se pri proizvodnji šećera. Člankom 12. Uredbe o šećeru i sirupu (Warenwet) iz 1977. utvrđeno je da „Oznaku 'Suikerstroop', kojoj prethodi ili ne prethodi naziv biljke od koje je proizvod proizveden, smije nositi samo sirupasta tekućina dobivena od soka nastalog kuhanjem biljke koja služi izradi proizvoda, a nakon uklanjanja kristala šećera...”.

3.3. Zahtjev za rezervaciju naziva u skladu s člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006

Registracija s rezervacijom naziva

Registracija bez rezervacije naziva

3.4. Vrsta proizvoda

Razred 2.3.: Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1. (članak 3. stavak 1. Uredbe (EZ) br. 1216/2007)

„Suikerstroop” je sirupasta tekućina dobivena od soka nastalog kuhanjem šećerne repe ili šećerne trske od koje se proizvod proizvodi, a nakon uklanjanja kristala šećera. Tekućina ima najmanji udio ekstrakta 80 %, najveći udio pepela 4,0 % i vidljivi faktor čistoće od najmanje 73 %. Proizvod ima dug rok trajanja zahvaljujući velikom udjelu suhe tvari i šećera (više od 60 g na 100 g). „Slobodna” je voda zbog šećera slabo prisutna tako da se u proizvodu ne mogu razviti nikakvi mikroorganizmi.

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

(1) Uredba Komisije (EZ) br. 1216/2007 od 18. listopada 2007. o utvrđivanju detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 509/2006 o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima (SL L 275, 19.10.2007., str. 3.).

Posebna svojstva proizvoda navedena su u nastavku.

	Boja	Stupanj Brix (1)	Ukupni šećeri
„Suikerstroop”	2 000 – 30 000 IU (2)	najmanje 79 °	najmanje 70 %

(1) Mjera za određivanje količine suhe tvari, u ovom slučaju šećera, otopljene u vodenoj otopini, a koja se utvrđuje refraktometrom.

(2) Jedinice ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis – Međunarodna komisija za jedinstvene metode analize šećera). Što je jedinica ICUMSA veća, boja je tamnija. Riječ je o neizravnom mjerenju stupnja čistoće.

Fizička svojstva

Sirup „Suikerstroop” ljepljiva je, gusta i ne suviše tekuća tamnosmeđa tekućina sirupaste teksture. Udio šećera vrlo je velik, odnosno najmanje 70 %.

Kemijska svojstva

Proizvod „Suikerstroop” ima vidljivi faktor čistoće od najmanje 73 %. Najmanji udio ekstrakta mora biti 80 %. Najveći udio pepela u proizvodu „Suikerstroop” ne smije biti veći od 4 %.

Organoleptička svojstva

Sirup „Suikerstroop” slatko-slanog je i gorkastog okusa. Sladak okus dolazi od velikog udjela šećera, a slani okus od minerala i drugih (topivih) sastojaka šećerne repe ili šećerne trske sadržanih u sirupu za vrijeme postupka proizvodnje.

3.6. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 3.1.

Sirovina od koje se dobiva sirup „Suikerstroop” preostala je sirupasta tekućina dobivena pri proizvodnji šećera od šećerne repe ili šećerne trske, a nakon uklanjanja kristala šećera.

U proizvodnji kristalnog šećera, u fazi ekstrakcije, šećeri repe ili šećerne trske otapaju se u vodi. Ostali se sastojci („ne-šećeri”) šećerne repe i šećerne trske isto otapaju u vodi.

Ekstrakt se pročišćava, zgušnjava i kristalizira. Nakon kristalizacije šećerne otopine dobivene na ovaj način odstranjuju se kristali šećera. „Ne-šećeri” očuvani su u preostaloj slatkoj otopini koja se naziva i „matičnom vodom” (= sirup, ocijedeni sirup). Ova matična voda još uvijek sadržava mnogo otopljenih šećera (oko 85 %). Kako bi se oni mogli kristalizirati, matična voda opet se zgušnjava sve dok ne nastanu novi kristali šećera. Kristali se ponovno odvajaju od sirupa. Ovaj preostali sirup naziva se sirupom B. Sadržava oko 75 % šećera (na temelju suhe tvari) i nešto više ne-šećera. Upravo se sirup B upotrebljava kao sirovina za proizvodnju sirupa „Suikerstroop”.

Sirup B stavlja se u miješalicu kako bi se uklonile nečistoće. Sirovina se obrađuje aktivnim ugljenom koji upija nečistoće. One se zatim uklanjanju filtriranjem zajedno s ugljenom. Tada se dobiva pročišćeni sirup B koji je glavni sastojak sirupa „Suikerstroop”. Sirupu B dodaje se otopina šećera (otopljenog u vodi) i/ili (sirup) invertnog šećera kako bi se dobila svojstva iz točke 3.5. Invertni šećer (sirup) je sirup dobiven razdvajanjem šećera (saharoze) na glukozu i fruktozu. Pročišćeni sirup B, otopina šećera i/ili invertni šećer miješaju se dok se ne dobije ujednačena smjesa.

Kako bi proizvod „Suikerstroop” imao sastav sukladan sastavu opisanom u točki 3.5., ova ujednačena sirupasta smjesa isparava se u vakuumu sve dok se ne dobije željeni stupanj Brix (najmanje 79° Brix).

Sirup se stavlja u spremnike iz kojih se pakira u različitim oblicima.

3.7. Posebna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Posebnost proizvoda „Suikerstroop” proizlazi iz činjenice da se po pitanju kvalitete jasno razlikuje od drugih vrsta sirupa, poput sirupa od jabuka ili krušaka, ali i od melase jer ima sljedeće karakteristike:

Sirovine

Sirup „Suikerstroop” odlikuje se činjenicom da se dobiva 100 % od šećerne repe ili šećerne trske.

Sastav šećera

Budući da se sirup 100 % proizvodi od šećerne repe ili šećerne trske, ugljikohidrati koje sadržava gotovo su isključivo saharoza i invertni šećer. Najmanji udio šećera je 70 % (vidjeti i karakteristike u točki 3.5.). I po tome se razlikuje od melase čiji je udio šećera manji od 68 %.

Okus

Svoj slan okus, popraćen gorkastom notom, sirup „Suikerstroop” duguje „ne-šećerima” koji se nalaze u sirovini upotrijebljenoj za proizvodnju. Oni uz veliki udio šećera ovom sirupu daju slatko-slani okus po kojem se razlikuje od drugih vrsta sirupa.

3.8. Tradicionalna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Zahtjev za registraciju temelji se na činjenici da se proizvod odlikuje tradicionalnom metodom proizvodnje i tradicionalnim sastavom.

Tradicionalna metoda proizvodnje

Vrlo davno (početkom 17. stoljeća) sirup „Suikerstroop” proizvodio se ručno, no od 1908. proizvodi se tvornički. Tvornička metoda proizvodnje nije se promijenila, ali postupak proizvodnje poboljšao se, racionalizirao i mehanizirao. Tvornice (osnovane početkom 20. stoljeća, oko 1910.) još uvijek rade; postrojenja su im modernizirana kako je napredovala tehnologija.

U 17., 18. i 19. stoljeću

Sirup „Suikerstroop” tradicionalan je nusproizvod rafiniranja šećera. U svojem djelu naziva „De Suikerraffinadeur” (osoba koja rafinira šećer) iz 1783. J. H. Reisig opisao je način na koji se sirup prikupljao u posude za otjecanje pri proizvodnji šećernih glava. Tijekom postupka kristalizacije pročišćeni šećerni sirup (guste tekuće konzistencije) ulijevao se u kalupe za šećerne glave. Kalupi bi nekoliko dana ostajali na posudama za cijedenje. Tako prikupljeni sirup zvao se otkrivenim sirupom. Šećerne glave zatim bi se pokrivala vlažnom kaolinskom glinom (pogoduje postupku kristalizacije i sprečava rastapanje), a onda opet stavljale na posude. Na glave se polako izlivala voda koja je postupno u njih prodirala. Tako odvojen sirup zvao se pokrivenim sirupom. Zatim bi se gornji sloj (osušena zemlja) uklanjao, a šećerne bi glave nekoliko dana odstajale. Nakon toga pokrivalo bi ih se tanjim slojem kaolinske gline i opet stavljalo na posude za sirup te vlažilo vodom. Tako prikupljeni sirup nazivao se iscijeđenim sirupom (najčišći sirup).

Od 20. stoljeća do danas

Zahvaljujući unaprjeđenju tehnike (industrijalizacija), postupkom proizvodnje omogućeno je dobivanje više kristalnog šećera nego prije. Tako melasa/melado (= sirup) sadržava više „ne-šećera” i manje šećera (udio šećera manji od 68 %, vidljivi faktor čistoće manji od 73 %). Razlikuje se i okusom zbog taloženja nečistoća (zahvaljujući učinkovitosti postupka tvorničke proizvodnje) i osjetno je slaniji od nekadašnjih iscijeđenih sirupa (posljednji sirup dobiven na kraju ručnog postupka proizvodnje). Međutim, s obzirom na to da se potražnja za sirupom „Suikerstroop” održala, odlučeno je da ga se proizvodi kao proizvod za potrošnju. Postupak proizvodnje nastao je oko 1900. (vidjeti opis u točki 3.6.), a od 1908. počela je proizvodnja kakvu poznajemo danas.

Prikaz metode proizvodnje 1908. i danas:

Metoda proizvodnje (kako je opisano u točki 3.6.)	1908.	danas
Sirovina (sirup B) koja nastaje proizvodnjom šećera od šećerne trske ili šećerne repe	X	X
Pročišćavanje sirupa B aktivnim ugljenom	X	X
Dodavanje otopine šećera i/ili sirupa invertnog šećera prema receptu	X	X
Miješanje za dobivanje ujednačene smjese	X	X
Isparavanje termičkom obradom do dobivanja željene suhe tvari	X	X

Tradicionalni sastav

Sirup „Suikerstroop” tradicionalno se sastoji od saharoze i invertnog šećera (ugljikohidrati) dobivenih iz šećerne repe ili šećerne trske.

Sadašnji sastav sirupa „Suikerstroop”, čiji su zahtjevi opisani u točki 3.9., identičan je sastavu određenom u Uredbi o šećeru i sirupu (Warenwet) iz 1977.

U Uredbi o šećeru i sirupu iz 1977. sastav je opisan kako slijedi: sirupasta tekućina dobivena od soka nastalog kuhanjem biljke od koje se proizvod proizvodi, a nakon uklanjanja kristala šećera. Osim toga, najmanji udio ekstrakta mora biti 80 %, a vidljivi faktor čistoće 73 %. Udio pepela ne smije biti veći od 4 %. Glavne karakteristike sastava nisu se promijenile i identične su zahtjevima o sadašnjem sastavu sirupa „Suikerstroop”, kako su opisani u točki 3.5.

Tradicionalna upotreba

Sirup „Suikerstroop” sastojak je koji se naširoko upotrebljava u tradicionalnoj kuhinji. U popisu koji je sastavio Jo Van Lamoen u zbirci „Streekgerechten en wetenswaardigheden” (Regionalna jela i zanimljivosti) iz 1987. – 1988. navedeno je da se sirup „Suikerstroop” upotrebljava u brojnim regionalnim jelima kao što su kruh sa začинима iz Groningena, smeđi grah s jabukama, limburgski „zoervleisj” (kiselo meso), „proemenkreuze” (pripravak sa suhim šljivama) iz Drenthea i karamele iz Zelanda. Kuharica škole domaćinstva iz Amsterdama, autora C.J. Wannéea, u 6. izdanju iz 1910., sadržava i brojne recepte sa sirupom „Suikerstroop”. Navedimo kao primjer peciva nazvana „bolus”, „stroopmoppen” i mnoga druga jela koja se preporučuje poslužiti s preljevom od sirupa (na bazi sirupa „Suikerstroop”) jer „tradicionalni” recepti nekadašnje Nizozemske nisu uvijek bili najukusniji.

3.9. Minimalni zahtjevi i postupci za provjeru posebnih svojstava

Posebna svojstva sirupa „Suikerstroop” mogu se nadzirati vodeći računa o minimalnim mjerljivim propisima o karakteristikama navedenima u točki 3.5. (boja, stupanj Brix-a i udio ukupnih šećera). Proizvođač provjerava poštuju li se ti propisi u svakoj proizvedenoj seriji (tijekom svakog proizvodnog postupka).

Nizozemsko nadležno tijelo za sigurnost hrane i proizvoda široke potrošnje (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit – NVWA) provjerava te podatke nadziranjem. NVWA najmanje jednom godišnje provodi administrativnu kontrolu anketiranjem proizvođača kako bi provjerio zabilježene podatke o boji, stupnju Brix-a i udjelu ukupnih šećera (s obzirom na to da proizvođač provodi mjerenja za svaku proizvedenu seriju i digitalno ih pohranjuje).

4. NADLEŽNA TIJELA KOJA PROVJERAVAJU USKLAĐENOST SA SPECIFIKACIJOM PROIZVODA**4.1. Naziv i adresa**

Naziv: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adresa: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefon: +31 882233333

E-pošta: info@vwa.nl

Javno Privatno

4.2. Posebne zadaće nadležnog tijela

Nizozemsko tijelo za sigurnost hrane i proizvoda široke potrošnje nadležno je za provjeru usklađenosti sa zahtjevima utvrđenima u specifikaciji proizvoda „Suikerstroop”.
