

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2018/48**2018 m. sausio 11 d.****kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas (Suikerstroop (GTG))**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies b punktą,

kadangi:

- (1) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies b punktą Nyderlandų paraiška įregistruoti pavadinimą „Suikerstroop“ kaip garantuotą tradicinį gaminį (GTG) buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ⁽²⁾;
- (2) „Suikerstroop“ – tai sirupo konsistencijos skystis, gautas iš augalo, iš kurio pagamintas produktas, nuoviro, pašalinus cukraus kristalus. Pavadinimo reikšmė – „cukraus sirupas“;
- (3) Komisijai prieštaravimo pateikimus pateikė Suomija, Danija ir Danijoje įsisteigusi bendrovė „Nordic Sugar AB“ – visi jie pateikti 2014 m. rugsėjo 16 d.;
- (4) Danijos ir Suomijos prieštaravimo pareiškimai buvo persiųsti Nyderlandams;
- (5) prieštaravimo procedūra pagal „Nordic Sugar AB“ tiesiogiai Komisijai atsiųstą pranešimą nebuvo pradėta. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 1 dalies antrą pastraipą fizinis ar juridinis asmuo, turintis teisėtą interesą ir įsisteigęs ar gyvenantis kitoje valstybėje narėje nei ta, kurioje buvo pateikta paraiška, pranešimą apie prieštaravimą gali pateikti toje valstybėje narėje, kurioje yra įsisteigęs. Todėl „Nordic Sugar AB“ negalėjo pranešimo apie prieštaravimą arba prieštaravimo pareiškimo pateikti tiesiogiai Komisijai;
- (6) 2014 m. lapkričio 13 d. Komisija gavo Suomijos pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. Danijos pagrįstas prieštaravimo pareiškimas buvo pateiktas kartu su pranešimu apie prieštaravimą. Danijos ir Suomijos pagrįsti prieštaravimo pareiškimai buvo pripažinti priimtinais pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnį;
- (7) pagal pirmiau nurodyto reglamento 51 straipsnio 3 dalį 2014 m. gruodžio 19 d. raštais Komisija paragino Nyderlandus ir Suomiją ir Nyderlandus ir Daniją nuo tų raštų dienos pradėti atitinkamas trijų mėnesių konsultacijas ir pasiekti susitarimą;
- (8) atsižvelgdama į Nyderlandų prašymą ir remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnio 3 dalimi, remdamasi 2015 m. balandžio 8 d. laišku, Komisija pratęsė konsultacijų su suinteresuotais šalimis terminą dvejose minėtosios paraiškos prieštaravimo procedūrose. Galutinis draugiško susitarimo procedūros terminas buvo pratęstas iki 2015 m. birželio 19 d.;
- (9) per nustatytą laikotarpį susitarimas nebuvo pasiektas. 2017 m. vasario 22 d. raštu Nyderlandai informavo Komisiją apie konsultacijų su Suomija ir Danija rezultatus. Komisija, atsižvelgusi į juos, turėtų priimti sprendimą dėl registracijos pagal procedūrą, nurodytą Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 52 straipsnio 3 dalies b punkte;
- (10) savo pagrįstame prieštaravimo pareiškime Suomija ir Danija teigė, kad: 1) pavadinimas nėra specifiskas (jis reiškia tik cukraus sirupą); 2) identišku pavadinimu vadinami keli panašūs Danijos, Švedijos, Suomijos, Vokietijos ir

⁽¹⁾ OLL 343, 2012 12 14, p. 1.⁽²⁾ OL C 187, 2014 6 19, p. 9.

Baltijos šalių rinkose platinami produktai; 3) šio produkto savybės ir jo gamybos būdas nėra unikalūs, nes panašūs Danijoje, Suomijoje ir Švedijoje platinami produktai turi tas pačias savybes ir gamybos būdus. Visų pirma, Suomija laikosi pozicijos, kad paraiškoje apibūdintas produktas negali būti laikomas specialios rūšies sirupu, nes ne tik „Suikerstroop“, bet ir kiti sirupai yra 100 % pagaminti iš cukrinių runkelių arba cukranendrių;

- (11) Danija taip pat reikalavo, kad produkto specifikacijos 3.1 punktas, kuriame teigiama, kad „produkto etiketėje šalies, kurioje produktas bus parduodamas, kalba būtų nurodyta „tradicinis Nyderlandų gaminys“ būtų performuluotas taip, kad atitiktų Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalį. Be to, Suomija užginčijo apibrėžtina „tradicinis Nyderlandų gaminys“ naudojimą, nes ji nėra specifinė paraiškoje apibūdintam produktui, kadangi tradiciniais taip pat gali būti laikomi panašūs Šiaurės Europoje platinami produktai;
- (12) vėliau, vykstant konsultacijoms su Nyderlandais, Suomija paprašė išbraukti paskutinį 3.2 punkto sakinį „Šiuo pavadinimu nevinamas joks kitas produktas ir nėra kitų tokio tipo produktų su panašiai skambančiais pavadinimais“;
- (13) Komisija įvertino pagrįstuose prieštaravimo pareiškimuose ir jai pateiktoje informacijoje nurodytus argumentus dėl suinteresuotųjų šalių derybų ir padarė išvadą, kad „Suikerstroop“ turėtų būti įregistruotas kaip GTG;
- (14) prieštaravimo pareiškimai yra pagrįsti Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies a ir b punktais;
- (15) dėl nesuderinamumo su reglamento terminais buvo nurodyti trys punktai: 1) pavadinimas nėra specifiskas; 2) produkto savybės ir jo gamybos būdas nėra unikalūs; 3) produkto specifikacijos 3.1 punktas neatitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalies, nes jame nurodomas „tradicinis Nyderlandų gaminys“;
- (16) dėl aplinkybės, leidžiančios laikyti, kad pavadinimas yra teisėtai naudojamas, gerai žinomas ir ekonomiškai reikšmingas panašioms žemės ūkio arba maisto produktams, buvo nurodytas vienas punktas: identišku pavadinimu vadinami keli panašūs Danijos, Švedijos, Suomijos, Vokietijos ir Baltijos šalių rinkose platinami produktai;
- (17) Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 nereikalaujama, kad GTG pavadinimas būtų specifiskas; to buvo reikalaujama pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 4 straipsnio 2 dalį. Nors paraiškos pateikimo Komisijai metu galiojo Reglamentas (EB) Nr. 509/2006, ji buvo paskelbta laikantis Reglamento (ES) Nr. 1151/2012, todėl nesant konkrečių pereinamojo laikotarpio nuostatų galioja pastarasis reglamentas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 2 dalį, kad galėtų būti įregistruotas kaip garantuotas tradicinis gaminys, jo pavadinimas turi būti tradiciškai naudojamas konkrečiam produktui pavadinti arba turi nurodyti produkto tradicinį ar specifinį pobūdį. Šiuo atveju pavadinimas „Suikerstroop“ buvo šimtmečius naudojamas šiam specifiniam produktui pavadinti. Jis nurodo produkto specifinį pobūdį: tai yra sirupas, pagamintas iš skysčio, likusio gaminant cukrų iš cukrinių runkelių arba cukranendrių. Taigi, pavadinimas atitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 reikalavimus;
- (18) Reglamente (ES) Nr. 1151/2012 nereikalaujama, kad GTG produktas būtų unikalus arba turėtų skiriamąjį požymį. Produktą turi būti galima identifikuoti ir atskirti. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 4 dalį pavadinimas negali būti registruojamas, jei juo nurodomi tik bendro pobūdžio teiginiai, bendri keliems produktams, arba teiginiai, kurie yra numatyti konkrečiais Sąjungos teisės aktais. „Suikerstroop“ savybės ir gamybos būdai yra aiškiai nustatyti. Be to, produktas, kuriam taikoma produkto su pavadinimu „Suikerstroop“ gamybos specifikacija, atitinka reikalavimus, nustatytus Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 1 dalies a ir b punktuose, nes gamybos būdas atitinka šio produkto gamybos tradicijas, o naudojamos sudedamosios dalys yra tradicinės;
- (19) produkto specifikacijos 3.1 punkto sakinys „Pageidaujame, kad, užbaigus Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalyje nurodytą procedūrą, produkto etiketėje šalies, kurioje produktas bus parduodamas, kalba būtų nurodyta „tradicinis Nyderlandų gaminys“ (olandų k. – „*traditioneel Nederlands product*)“ neatitinka Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalies. Jis turėtų būti pakeistas šiuo sakiniu: „Prie pavadinimo turi būti pateikiamas teiginys“ pagaminta laikantis Nyderlandų tradicijų“. Nyderlandų valdžios institucijos sutiko, kad šis pakeitimas turi būti įtrauktas į produkto specifikaciją, kuri turi būti pakartotinai paskelbta informacijos tikslais;

⁽¹⁾ 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių (OL L 93, 2006 3 31, p. 1).

- (20) į „Suikerstroop“ panašūs produktai parduodami kitose valstybėse narėse pavadinimu, kuris laikomas sąvokos „Suikerstroop“ vertimu į tų valstybių narių oficialiąsias kalbas, tačiau negalima daryti išvados, kad tų valstybių narių rinkose panašiams produktams naudojamas tapatus pavadinimas. Tose valstybėse narėse naudojamas pavadinimas iš tikrųjų turi tą pačią reikšmę kaip „Suikerstroop“ olandų kalba, tačiau nėra tapatus „Suikerstroop“, nes yra išreikštas kita kalba. Be to, pavadinimas „Suikerstroop“ saugomas ne atskirai, o tik kartu su užrašu „pagaminta laikantis Nyderlandų tradicijų“;
- (21) produktų, kurie yra panašūs į „Suikerstroop“ paraiškoje nurodytą produktą, ir kurie yra platinami Danijos, Švedijos, Suomijos, Vokietijos ir Baltijos šalių rinkose, pavadinimai, reiškiantys „cukraus sirupą“, kurie yra pavadinimo „Suikerstroop“ vertimas tų šalių kalbas, gali būti toliau naudojami. Jie nėra tapatūs „Suikerstroop“ ir neturėtų būti laikomi pavadinimo „Suikerstroop“ imitavimu ar mėgdžiojimu, nes pavadinimas „Suikerstroop“ po jo įregistravimo turės bus naudojamas kartu su užrašu „pagaminta laikantis Nyderlandų tradicijų“. Šis pavadinimas saugomas tik tada, kai jis reiškia Nyderlandų tradicijas;
- (22) akivaizdu, kad pavadinimo „Suikerstroop“ registravimas negali užkirsti kelio atskirų sąvokų „cukrus“ ar „sirupas“, kurie yra bendriniai pavadinimai, naudojimui;
- (23) Nyderlandai ir Suomija taip pat sutiko išbraukti paskutinį 3.2 punkto sakinį „Šiuo pavadinimu nevedinamas joks kitas produktas ir nėra kitų tokio tipo produktų su panašiai skambančiais pavadinimais“. Todėl toks sakinytis turėtų būti išbrauktas iš produkto specifikacijos, kuri turi būti pakartotinai paskelbta informacijos tikslais;
- (24) atsižvelgiant į tai, kas išdėstyta pirmiau, pavadinimą „Suikerstroop“ reikėtų įtraukti į garantuotų tradicinių gaminių registrą. Informavimo tikslais turėtų būti paskelbta suvestinė bendrojo dokumento redakcija;
- (25) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Žemės ūkio produktų kokybės politikos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Suikerstroop“ (GTG).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas yra produkto, priskiriamo Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ XI priede nurodytai 2.3 klasei „Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai“, pavadinimas.

2 straipsnis

Prie 1 straipsnyje nurodyto pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Nyderlandų tradicijų“. Konsoliduota produkto specifikacija pateikiama šio reglamento priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

⁽¹⁾ 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36).

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2018 m. sausio 11 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO (GTG) ĮREGISTRAVIMO PARAIŠKA

Reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių (*)

„SUIKERSTROOP“

EB Nr. NL-TSG-0007-01203-27.1.2014

1. PAREIŠKĖJŲ GRUPĖS PAVADINIMAS IR ADRESAS

Pavadinimas Kenniscentrum suiker & voeding

Adresas Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Telefonas + 31 355433455

Faksas + 31 355426626

el. paštas info@kenniscentrumsuiker.nl

2. VALSTYBĖ NARĖ ARBA TREČIOJI ŠALIS

Nyderlandai

3. PRODUKTO SPECIFIKACIJA

3.1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 ⁽¹⁾ 2 straipsnis)**

„Suikerstroop“

Prie pavadinimo pateikiamas teiginys „pagaminta laikantis Nyderlandų tradicijų“.

3.2. **Pavadinimas**

pats yra specifinis

turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

Produktas taip vadinamas nuo seno. „Suikerstroop“ (sirupas) yra šalutinis cukraus gamybos produktas. 1977 m. Įstatymo dėl cukraus ir sirupo (Plataus vartojimo prekių aktas) 12 straipsnyje teigiama, kad „pavadinimas“ Suikerstroop „(prireikus prieš tokį pavadinimą nurodomas augalo, iš kurio pagamintas produktas, pavadinimas) turi ir gali būti vartojamas tik apibūdinant sirupo konsistencijos skystį, gautą iš augalo, iš kurio pagamintas produktas, nuoviro, pašalinus cukraus kristalus...“

3.3. **Ar pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį prašoma išimtinės pavadinimo naudojimo teisės**

Registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

Registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. **Produkto rūšis**

2.3 klasė. Konditerijos gaminiai, duona, pyragaičiai, pyragai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.5. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, aprašymas (Reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis)**

„Suikerstroop“ – tai sirupo konsistencijos skystis, gautas iš cukrinių runkelių arba cukranendrių, iš kurių pagamintas produktas, nuoviro, pašalinus cukraus kristalus. Šio skystio ekstrakto kiekis – ne mažesnis nei 80 %, pelenų kiekis – ne didesnis nei 4,0 %, o absoliutus grynumo rodiklis – ne mažesnis nei 73 %. Produktą galima ilgai saugoti, nes jame daug sausosios medžiagos ir cukraus (daugiau nei 60 g/100 g). Dėl sirupe esančio cukraus jame yra nedaug laisvojo vandens, todėl negali vystytis jokie mikroorganizmai.

(*) Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

(¹) 2007 m. spalio 18 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1216/2007, nustatantis išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių įgyvendinimo taisykles (OL L 275, 2007 10 19, p. 3).

Specifinės produkto savybės:

	Spalva	Brikso laipsniai ⁽¹⁾	Bendras cukraus kiekis
„Suikerstroop“	2 000–30 000 IU ⁽²⁾	ne mažiau kaip 79°	ne mažesnis kaip 70 %

⁽¹⁾ Vandenyje ištirpintos sausosios medžiagos (šiuo atveju, cukraus), kiekio matavimo vienetas, nustatomas refraktometru.

⁽²⁾ ICUMSA (Tarptautinės komisijos vienodiems cukraus analizės metodams nustatyti) vienetai. Kuo didesnis UI indeksas, tuo tamsesnė produkto spalva.

Tai yra netiesioginė grynumo įvertinimo priemonė.

Fizinės savybės

„Suikerstroop“ – tai lipnus, tirštas, klampus, tamsiai rudos spalvos ir sirupo konsistencijos skystis. Cukraus kiekis jame labai didelis (ne mažesnis nei 70 %).

Chemines savybės

„Suikerstroop“ absoliutus grynumo rodiklis – ne mažesnis nei 73 %, ekstrakto kiekis – ne mažesnis nei 80 %, o pelenų kiekis negali būti didesnis nei 4,0 %.

Juslinės savybės

„Suikerstroop“ yra saldaus, sūraus ir kiek kartoko skonio. Saldumo suteikia didelis cukraus kiekis produkte, o sūrumo – mineralai ir kitos tirpios cukrinio runkelio arba cukranendrės sudedamosios dalys, susikaupusios sirupe vykstant cukraus gamybos procesui.

3.6. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 3.1 punkte, gamybos būdo aprašymas

„Suikerstroop“ žaliava – cukrų iš cukrinių runkelių arba cukranendrių gaminant gautas sirupo konsistencijos skystis, iš kurio pašalinti cukraus kristalai.

Gaminant kristalinį cukrų, ekstrahavimo proceso metu cukrinių runkelių arba cukranendrių cukrus ištirpsta vandenyje. Kitos cukrinių runkelių arba cukranendrių sudedamosios dalys (kitos nei cukrus medžiagos) taip pat ištirpsta vandenyje.

Ekstraktas nukošiamas, sutirštinamas ir kristalizuojamas. Kristalizavus tokiu būdu gautą cukraus tirpalą, iš jo pašalinami cukraus kristalai. Kitos nei cukrus medžiagos paliekamos likusiame cukraus tirpale, dar vadinamame pokristalizaciniu tirpalu (sirupas arba nukošimo sirupas). Pokristalizaciniame tirpale dar būna likę daug ištirpusio cukraus (apie 85 %). Kad jį būtų galima kristalizuoti, pokristalizacinis tirpalas dar kartą tirštinamas tol, kol susidaro nauji cukraus kristalai. Šie kristalai irgi pašalinami iš sirupo. Likęs sirupas vadinamas B sirupu, jame yra apie 75 % cukraus (pagal sausosios medžiagos kiekį) ir kiek daugiau kitų nei cukrus medžiagų. B sirupas naudojamas kaip „Suikerstroop“ žaliava.

B sirupas pilamas į maišymo talpyklą, kad iš jo būtų pašalinti nešvarumai. Žaliava apdorojama aktyvintomis anglimis, kurios sugeria nešvarumus; filtruojant nešvarumai pašalinami kartu su anglimis. Taip gaunamas išgrynintas B sirupas, kuris yra pagrindinė „Suikerstroop“ sudedamoji dalis. Į išgrynintą B sirupą pilamas cukraus tirpalas (ištirpintas vandenyje cukrus) ir (arba) invertuotasis cukrus (sirupas), kad produktas įgautų 3.5 punkte nurodytas savybes. Invertuotasis cukrus (sirupas) – tai sirupas, gautas cukrų (sacharozę) padalijus į gliukozę ir fruktozę. Išgrynintas B sirupas, cukraus tirpalas ir (arba) invertuotasis cukrus maišomi tol, kol gaunama vientisa masė.

Kad būtų gautas 3.5 punkte nurodytos sudėties „Suikerstroop“, ši vientisa masė garinama vakuumo sąlygomis, kol pasiekiamas reikiamas Brikso laipsnių skaičius (ne mažiau kaip 79 Brikso laipsniai).

Sirupas pilamas į talpyklas, iš kurių išpilstomas į įvairias pakuotes.

3.7. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto specifinės savybės

„Suikerstroop“ ypatingas tuo, kad yra daug geresnės kokybės už kitus sirupus, pvz., obuolių arba kriaušių sirupus, ir už melasą. Jis pasižymi šiomis savybėmis:

Žaliava

„Suikerstroop“ sirupas pagamintas vien tik iš cukrinių runkelių arba cukranendrių.

Cukraus sudėtis

Kadangi sirupas pagamintas vien tik iš cukrinių runkelių arba cukranendrių, jo sudėtyje esantys angliavandeniai – tik sacharozė ir invertuotasis cukrus. Cukraus kiekis jame – ne mažesnis nei 70 % (taip pat žr. 3.5 punkte nurodytas savybes). Tuo jis skiriasi ir nuo melasos, nes joje cukraus yra mažiau nei 68 %.

Skonis

Dėl kitų nei cukrus medžiagų, esančių „Suikerstroop“ gaminti naudojamoje žaliavoje, sirupo skonis sūrus ir kartokas. Dėl didelio cukraus kiekio ir kitų nei cukrus medžiagų sirupas įgauna saldų ir sūrų skonį, kuris nebūdingas jokiam kitam sirupui.

3.8. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės

Registravimo paraiška grindžiama tuo, kad produktas yra gaminamas taikant tradicinį gamybos būdą ir yra tradicinės sudėties.

Tradicioniai gamybos būdai

Iš pradžių (XVII a. pradžioje) „Suikerstroop“ sirupas buvo gaminamas rankomis, tačiau nuo 1908 m. pradėtas gaminti pramoniniu būdu. Per tą laiką pramoninės gamybos būdas nepasikeitė, nors pats gamybos procesas buvo patobulintas, modernizuotas ir dar labiau mechanizuotas. XX a. pradžioje įsteigti fabrikai (apie 1910 m.) vis dar veikia. Tobulėjant technologijoms, įranga juose buvo atnaujinta.

XVII, XVIII ir XIX amžiai

„Suikerstroop“ tradiciškai buvo cukraus gamybos šalutinis produktas. J. H. Reisingo 1783 m. leidinyje „De Suikerraffinadeur“ („Cukraus rafinuotojas“) aprašyta, kaip gaminant cukraus luitus sirupas subėgdavo į nutekėjimo indus. Vykstant kristalizacijos procesui išgrynintas cukraus sirupas (tirštos konsistencijos) būdavo supilamas į cukraus luitų formas, kurios keletui dienų būdavo pastatomos ant nutekėjimo indų. Taip surinktas sirupas vadintas neuždengtu sirupu. Vėliau luitai būdavo uždengiami baltuoju moliu (dėl to geriau vyksta kristalizacija, o cukrus neištirpsta) ir dar kartą uždedami ant indų. Ant cukraus luitų būdavo lėtai pilamas vanduo, kuris pamažu sunkdavosi į juos. Taip atskirtas sirupas vadintas uždengtu sirupu. Paskui viršutinis sluoksnis (sudžiūvęs molis) būdavo atskiriamas, o cukraus luitai keletą dienų paliekami stovėti. Vėliau jie būdavo padengiami plonesniu baltojo molio sluoksniu, dar kartą dedami ant indų ir drėkinami vandeniu. Taip išgautas sirupas vadintas paskutiniu sirupu (pats gryniausias sirupas).

XX amžius ir dabartis

Dėl technologijų pažangos (industrializacijos) kristalinio cukraus galima pagaminti daugiau nei anksčiau. Todėl melado/melasos (t. y. sirupo) sudėtyje yra daugiau kitų nei cukrus medžiagų ir mažiau cukraus (bendras cukraus kiekis – mažesnis nei 68 %, o absoliutus grynumo rodiklis – mažesnis nei 73 %). Dėl susikaupusių nešvarumų (susijusių su pramoninės gamybos veiksmingumu) sirupo skonis irgi labai skiriasi: jis daug sūresnis nei senovėje gaminto paskutinio sirupo (paskutinis gaminant rankomis išgautas sirupas). Tačiau, atsižvelgiant į nemažėjančią „Suikerstroop“ paklausą, nuspręsta jį specialiai gaminti. Gamybos procesas sukurtas apie 1900 m. (žr. 3.6 punkte pateiktą aprašą), o nuo 1908 m. pradėtas taikyti dabartinis gamybos būdas.

Gamybos būdo apžvalga nuo 1908 m. iki mūsų dienų:

Gamybos būdas (apibūdintas 3.6 punkte)	1908 m.	Mūsų laikais
Žaliava (B sirupas) gaunama iš cukranendrių arba cukrinių runkelių gaminant cukrų	X	X
B sirupas išgryninamas aktyvintomis anglimis	X	X
Pagal receptą pridedama cukraus tirpalo ir (arba) invertuotojo cukraus	X	X
Maišoma iki vientisos masės	X	X
Garinama kaitinant, kol pasiekiamas norimas sausosios medžiagos kiekis	X	X

Tradicinė sudėtis

„Suikerstroop“ tradiciškai sudaro sacharozė ir invertuotasis cukrus (angliavandeniai), išgauti iš cukrinių runkelių arba cukranedrių.

Dabartinė „Suikerstroop“ sudėtis, kuriai taikomi reikalavimai nurodyti 3.9 punkte, niekuo nesiskiria nuo 1977 m. Įstatyme dėl cukraus ir sirupo nurodytos sudėties.

1977 m. Įstatyme dėl cukraus ir sirupo nurodyta tokia produkto sudėtis: sirupo konsistencijos skystis, gautas iš augalo, iš kurio pagamintas produktas, nuoviro, pašalinus cukraus kristalus. Be to, sirupo ekstrakto kiekis turi būti ne mažesnis nei 80 %, o absoliutus grynumo rodiklis – 73 %. Pelenų kiekis negali būti didesnis nei 4,0 %. Pagrindinės sudėties savybės nepasikeitė ir atitinka 3.5 punkte nurodytus dabartinio „Suikerstroop“ sudėties reikalavimus.

Tradiciinis naudojimas

„Suikerstroop“ plačiai naudojamas gaminant tradicinius patiekalus. 1987–1988 m. kolekcijos „Streekgerechten en wetenswaardigheden“ („Regioniniai patiekalai ir įdomybės“) veikaluose Jo van Lamoen nurodo daugybę regioninių patiekalų, kuriuos gaminant naudojamas „Suikerstroop“: *Groningse kruidkoek*, rudos pupelės su obuoliais, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* ir *Zeeuwse boterbabbelaars*. C.J. Wanneé parengtame šeštajame Amsterdamo namų ekonomikos mokyklos receptų knygos leidinyje, pasirodžiusiame 1910 m., taip pat pateikiama nemažai patiekalų, kuriuos gaminant naudojamas „Suikerstroop“, receptų. Tarp jų galima paminėti saldumynus (*boluskoek* ir *stroopmoppen*) ir daugybę kitų patiekalų, kuriems pagardinti siūloma naudoti *stroopsaus* (iš „Suikerstroop“ pagamintą padažą), nes tradiciniai olandiški patiekalai ne visuomet buvę labai gardūs.

3.9. Produkto specifinėms savybėms patikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros

Specifinės „Suikerstroop“ savybės gali būti patikrintos, vertinant 3.5 punkte nurodytas savybes ir taikant minimalius išmatuojamus reikalavimus (spalva, Brikso laipsniai ir bendras cukraus kiekis). Gamintojas tikrina, ar tuos reikalavimus atitinka kiekviena produkcijos partija (pagaminta per kiekvieną gamybos pamainą).

Olandijos maisto ir vartotojų produktų saugos tarnyba („De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit“, NVWA) tikrina šiuos duomenis, vykdydama kontrolės stebėseną. NVWA bent kartą per metus atlieka administracines gamintojų patikras vietoje, per kurias tikrina surinktus duomenis, susijusius su spalva, Brikso laipsniais ir bendru cukraus kiekiu (kiekvienos produktų partijos patikrinimą atlieka ir surinktus duomenis skaitmeniniu būdu išsaugo pats gamintojas).

4. INSTITUCIJOS ARBA ĮSTAIGOS, TIKRINANČIOS, AR LAIKOMASI PRODUKTO SPECIFIKACIJOS REIKALAVIMŲ**4.1. Pavadinimas ir adresas**

Pavadinimas „Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit“

Adresas Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefonas + 31 0882233333

el. paštas info@vwa.nl

viešoji privačioji

4.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys

„Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit“ tikrina, ar laikomasi „Suikerstroop“ specifikacijoje nustatytų reikalavimų.