

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2018/48 DA COMISSÃO**de 11 de janeiro de 2018****relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas
[Suikerstroop (ETG)]**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea b),

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de registo da denominação «Suikerstroop» como especialidade tradicional garantida (ETG), apresentado pelos Países Baixos, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾.
- (2) «Suikerstroop» designa o líquido xaroposo obtido a partir da massa cozida da planta com que o produto é fabricado após extração dos cristais de açúcar. O termo significa «xarope de açúcar».
- (3) Em 16 de setembro de 2014, a Comissão recebeu três atos de oposição: um da Finlândia, outro da Dinamarca e um terceiro da Nordic Sugar AB (empresa estabelecida na Dinamarca).
- (4) Os atos de oposição da Dinamarca e da Finlândia foram comunicados aos Países Baixos.
- (5) No caso do ato enviado diretamente à Comissão pela Nordic Sugar AB, não foi dado início ao procedimento de oposição. Em conformidade com o artigo 51.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, qualquer pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo, estabelecida ou residente num Estado-Membro diferente daquele em que o pedido de registo foi apresentado, pode apresentar um ato de oposição ao Estado-Membro em que está estabelecida. Por conseguinte, a Nordic Sugar AB não estava habilitada a apresentar um ato ou uma declaração de oposição diretamente à Comissão.
- (6) Em 13 de novembro de 2014, a Comissão recebeu a declaração de oposição fundamentada da Finlândia. A Dinamarca incluiu a declaração de oposição fundamentada no respetivo ato de oposição. As declarações de oposição fundamentadas da Dinamarca e da Finlândia foram consideradas admissíveis na aceção do artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (7) Por ofícios de 19 de dezembro de 2014 e nos termos do artigo 51.º, n.º 3 do regulamento supramencionado, a Comissão convidou os Países Baixos e a Finlândia, por um lado, e os Países Baixos e a Dinamarca, por outro, a procederem às consultas adequadas por um período de três meses a partir da data dos referidos ofícios, a fim de alcançarem um acordo.
- (8) Por ofício de 8 de abril de 2015, no seguimento de um pedido dos Países Baixos e em conformidade com o artigo 51.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão concedeu uma prorrogação do prazo para realização das consultas entre as partes interessadas nos dois procedimentos de oposição relativos ao pedido de registo em epígrafe. O prazo final para o procedimento amigável foi, por conseguinte, prorrogado até 19 de junho de 2015.
- (9) Não se alcançou qualquer acordo no prazo previsto. Por ofício de 22 de fevereiro de 2017, os Países Baixos comunicaram à Comissão os resultados das consultas com a Finlândia e a Dinamarca. Assim, a Comissão deve decidir sobre o registo em conformidade com o procedimento a que se refere o artigo 52.º, n.º 3, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tendo em conta os resultados dessas consultas.
- (10) Nas suas declarações de oposição fundamentadas, a Finlândia e a Dinamarca alegavam que: 1) a denominação não é específica (significa, simplesmente, xarope de açúcar); 2) é utilizada uma denominação idêntica para vários

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 187 de 19.6.2014, p. 9.

produtos semelhantes já existentes nos mercados dinamarquês, sueco, finlandês, alemão e báltico; 3) as características do produto e o seu método de produção não são exclusivos, uma vez que produtos semelhantes comercializados na Dinamarca, na Finlândia e na Suécia têm as mesmas características e métodos específicos. Em particular, a Finlândia considera que o produto tal como descrito no pedido de registo não pode ser considerado um tipo de xarope «especial», dado que, além do «Suikerstroop», há outros produtos que também são constituídos por 100 % de beterraba-açucareira ou de cana-de-açúcar.

- (11) Por seu lado, a Dinamarca alegou que o ponto 3.1 do caderno de especificações, que prevê que «a inscrição *“vervaardigd volgens Nederlandse traditie”* (“produzido segundo a tradição neerlandesa”) figure no rótulo na língua do país em que o produto é comercializado», deve ser reformulado, a fim de cumprir o disposto no artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A Finlândia contestou igualmente a utilização da definição «produzido segundo a tradição neerlandesa», considerando-a não específica do produto descrito no pedido de registo, dado que produtos semelhantes comercializados na Europa setentrional podem igualmente ser qualificados de tradicionais.
- (12) A Finlândia solicitou posteriormente, durante as consultas com os Países Baixos, a supressão da última frase do ponto 3.2, em que se indica que não há outros produtos com o mesmo nome nem produtos semelhantes com nome idêntico por a informação ser incorreta.
- (13) A Comissão analisou os argumentos apresentados nas declarações de oposição fundamentadas e as informações que lhe foram transmitidas sobre as negociações efetuadas entre as partes interessadas e concluiu que a denominação «Suikerstroop» deve ser registada como ETG.
- (14) As oposições baseiam-se no artigo 21.º, n.º 1, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (15) Levantaram-se três questões no que respeita à incompatibilidade com o disposto no regulamento: 1) a denominação não é específica; 2) as características do produto e o seu método de produção não são exclusivos; 3) o ponto 3.1 do caderno de especificações não está em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, na medida em que faz referência a um produto «produzido segundo a tradição neerlandesa».
- (16) No que se refere circunstância de a denominação ser legal, notória e economicamente significativa para produtos agrícolas e géneros alimentícios similares, frisou-se que é utilizada uma denominação idêntica para vários produtos semelhantes já existentes nos mercados dinamarquês, sueco, finlandês, alemão e báltico.
- (17) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 não requer que uma denominação inscrita no registo das ETG seja específica, contrariamente ao que era exigido nos termos do artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho⁽¹⁾. Não obstante o pedido de registo em apreço ter sido apresentado à Comissão quando o Regulamento (CE) n.º 509/2006 ainda estava em vigor, a sua publicação ocorreu ao abrigo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, pelo que, não havendo disposições transitórias, cumpre aplicar este último. Em conformidade com o artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, uma denominação é elegível para ETG se tiver sido tradicionalmente utilizada para fazer referência ao produto específico ou se designar o caráter tradicional ou a especificidade do produto. No caso em apreço, a denominação «Suikerstroop» é utilizada desde há séculos para definir o produto específico em causa. Esta denominação designa o caráter específico do produto, um xarope produzido com o líquido que resta depois da produção de açúcar a partir de beterraba-açucareira ou de cana-de-açúcar. Assim, a denominação cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- (18) O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 não requer que um produto inscrito no registo das ETG seja específico ou distinto, mas que seja identificável e distinguível. Nos termos do artigo 18.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, apenas estão excluídas as denominações que se refiram a alegações de ordem geral utilizadas para um conjunto de produtos ou previstas por ato legislativo específico da União. O «Suikerstroop» está claramente identificado no que diz respeito às suas características e método de produção. Além disso, o produto abrangido pelo caderno de especificações da denominação «Suikerstroop» cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 18.º, n.º 1, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, uma vez que o modo de produção corresponde a uma prática tradicional para esse produto e que os ingredientes são os tradicionalmente utilizados.
- (19) A frase do ponto 3.1 do caderno de especificações «Depois de concluído o procedimento previsto no artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, pretende-se que a inscrição *“vervaardigd volgens Nederlandse traditie”* (“produzido segundo a tradição neerlandesa”) figure no rótulo na língua do país em que o produto é comercializado» não está em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Deve ser substituída pela seguinte frase: «A denominação deve ser acompanhada da alegação “produzido segundo a tradição dos Países Baixos”». As autoridades neerlandesas concordaram com a inserção desta alteração no caderno de especificações, que tem de ser novamente publicado, para informação.

⁽¹⁾ Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, p. 1).

- (20) Embora se comercializem produtos semelhantes ao «Suikerstroop» noutros Estados-Membros sob uma denominação considerada como a tradução, nas línguas oficiais dos Estados-Membros em causa, do termo «Suikerstroop», não se pode concluir que se utiliza uma «denominação idêntica» no mercado desses Estados-Membros para produtos semelhantes. Com efeito, a denominação utilizada nesses Estados-Membros significa o mesmo que Suikerstroop em língua neerlandesa, mas não é idêntica a «Suikerstroop», uma vez que é expressa noutra língua. Além disso, a denominação «Suikerstroop» não está protegida enquanto tal, mas apenas associada à alegação «produzido segundo a tradição dos Países Baixos».
- (21) Assim, as denominações de produtos semelhantes ao produto referido no pedido de registo do «Suikerstroop», comercializadas nos mercados dinamarquês, sueco, finlandês, alemão e báltico, cujo significado seja «xarope de açúcar» e que representem a tradução de «Suikerstroop» nas respetivas línguas, podem continuar a ser utilizadas. De facto, não são idênticas ao «Suikerstroop» e não devem ser consideradas como imitações ou evocações do mesmo, dado que a denominação «Suikerstroop», uma vez registada, terá de ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição dos Países Baixos». Por conseguinte, a proteção desta denominação limita-se à denominação que diz respeito à tradição neerlandesa.
- (22) Evidentemente, a inscrição no registo da denominação «Suikerstroop» não constitui obstáculo ao uso dos termos «açúcar» e «xarope», que são nomes comuns.
- (23) Os Países Baixos e a Finlândia também concordaram com a supressão da última frase do ponto 3.2, em que se indica que não há outros produtos com o mesmo nome nem produtos semelhantes com nome idêntico. Assim, há que suprimir essa frase do caderno de especificações, que tem de ser novamente publicado, para informação.
- (24) Tendo em conta o que precede, a denominação «Suikerstroop» deve ser inscrita no registo das especialidades tradicionais garantidas. A versão consolidada do documento único deve ser publicada para informação.
- (25) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Suikerstroop» (ETG).

Esta denominação identifica um produto da classe 2.3., «Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos», definida no anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

Artigo 2.º

A denominação referida no artigo 1.º deve ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição dos Países Baixos». O caderno de especificações consolidado do produto consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

⁽¹⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 11 de janeiro de 2018.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

PEDIDO DE REGISTO DE ETG

Regulamento (CE) n.º 509/2006 relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*)

«SUIKERSTROOP»

N.º CE: NL-TSG-0007-01203 — 27.1.2014

1. NOME E ENDEREÇO DO AGRUPAMENTO

Nome: Kenniscentrum suiker & voeding
Endereço: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Tel. +31 355433455
Fax +31 355426626
Endereço eletrónico: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Países Baixos

3. TIPO DE PRODUTO

3.1. Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 ⁽¹⁾]

«Suikerstroop»

A denominação deve ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição dos Países Baixos».

3.2. Indicar se a denominação

- é específica por si mesma
 exprime a especificidade do produto ou do género alimentício

Esta denominação do produto é secular. O «Suikerstroop» (xarope alimentar) é um subproduto do fabrico do açúcar. O artigo 12.º do Decreto de 1977 sobre Açúcar e Xaropes prevê: «A denominação «Suikerstroop», precedida, quando pertinente, do nome da planta a partir da qual o produto é fabricado, deve ser utilizada exclusivamente para descrever o líquido xaroposo obtido da massa cozida da planta de fabrico após extração dos cristais de açúcar...».

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

- Registo com reserva da denominação
 Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto

Classe 2.3.: Produtos de confeitaria, padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1. [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

«Suikerstroop» designa o líquido xaroposo obtido a partir da massa cozida da beterraba-açucareira ou da cana-de-açúcar com que o produto é fabricado, após extração dos cristais de açúcar. Este líquido contém um teor mínimo de 80 % de extrato, teor de cinzas igual ou inferior a 4,0 % e pureza aparente de 73 %, no mínimo. O elevado teor de matéria seca do produto, aliado à elevada concentração de açúcar (mais de 60 g por 100 g), traduz-se na sua longa validade. O açúcar condiciona a presença de água livre, o que impede o desenvolvimento de microrganismos.

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

(1) Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão, de 18 de outubro de 2007, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 275 de 19.10.2007, p. 3).

Características específicas do produto:

	Cor	Brix (1)	Açúcares totais
«Suikerstroop»	2 000-30 000 UI (2)	mín. 79 °	mín. 70 %

(1) Medida da concentração de sólidos solúveis (neste caso, açúcar) numa concentração aquosa determinada por refratómetro.

(2) Unidades ICUMSA (*International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis*). Quanto mais elevado é o índice UI, mais escura é a cor.

Trata-se de uma medida indireta de pureza.

Características físicas

«Suikerstroop» designa um líquido pegajoso, espesso, viscoso, castanho-escuro, xaroposo. Contém elevada quantidade de açúcar (70 %, no mínimo).

Características químicas

O «Suikerstroop» possui uma pureza aparente de 73 %, no mínimo. O teor de extrato deve ser de 80 %, no mínimo, e o teor de cinzas não pode exceder 4 %.

Características organoléticas

O «Suikerstroop» possui sabor doce/salgado ligeiramente amargo. A doçura resulta do elevado teor de açúcar e o salgado dos minerais e outros componentes (solúveis) da beterraba-açucareira ou da cana-de-açúcar presentes no xarope em resultado do processo de fabrico.

3.6. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1

A matéria-prima do «Suikerstroop» é o líquido xaroposo resultante do fabrico de açúcar a partir da beterraba-açucareira ou da cana-de-açúcar, após extração dos cristais de açúcar.

No fabrico de açúcar granulado, o processo de extração envolve a dissolução do açúcar da beterraba-açucareira ou da cana-de-açúcar em água. No processo, dissolvem-se igualmente outros componentes (componentes não glicídicos, hidrossolúveis) da beterraba-açucareira ou da cana-de-açúcar.

Este extrato é purificado, reduzido e cristalizado. Após cristalização da solução de açúcar assim obtida procede-se à extração dos cristais. Os «componentes não glicídicos» ficam na solução de açúcar remanescente, também designada por xarope-mãe. O xarope-mãe contém ainda muito açúcar dissolvido (aproximadamente 85 %). O açúcar dissolvido remanescente é cristalizado submetendo o xarope-mãe a segunda redução, até à formação de novos cristais. Procede-se então a nova extração dos cristais. O xarope remanescente, também designado por «xarope B», contém aproximadamente 75 % de açúcar (com base no extrato seco) e níveis relativamente mais altos de componentes não glicídicos. O xarope B é a matéria-prima utilizada para fabricar o «Suikerstroop».

Coloca-se numa cuba para remoção das impurezas. A matéria-prima é tratada com carvão ativado, que absorve as impurezas, as quais são removidas juntamente com o carvão. O xarope B purificado constitui o principal ingrediente do «Suikerstroop». A este xarope adiciona-se uma solução purificada de açúcar (solução de açúcar em água) e/ou açúcar invertido (xarope), para cumprimento das características indicadas no ponto 3.5. Por açúcar invertido (xarope) entende-se o xarope obtido por separação da frutose e glicose do açúcar (sacarose). Mistura-se o xarope purificado, a solução de açúcar e/ou o açúcar invertido até obtenção de uma massa homogénea.

O «Suikerstroop» com a composição indicada no ponto 3.5 obtém-se por evaporação da massa xaroposa em vácuo até ao valor Brix desejado (79° Brix, no mínimo).

O xarope é armazenado em cubas especiais para o efeito, das quais é transvasado para vários tipos de embalagens.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício

O carácter específico do «Suikerstroop» pode atribuir-se ao facto de a sua qualidade diferir significativamente de outros tipos de xarope, como os de maçã ou de pera, mas também do melado, no que respeita às seguintes características:

Matéria-prima

O «Suikerstroop» distingue-se por ser um xarope 100 % derivado de açúcar de beterraba-açucareira/cana-de-açúcar.

Composição do açúcar

O facto de se tratar de um produto 100 % derivado de açúcar de beterraba-açucareira/cana-de-açúcar faz com que, para além de sacarose e açúcar invertido, praticamente não contenha hidratos de carbono. O teor de açúcar é de 70 %, no mínimo (ver igualmente as características mencionadas no ponto 3.5). Distingue-se assim também o xarope do melaço, cujo teor de açúcar é inferior a 68 %.

Sabor

Os «componentes não glicídicos» da matéria-prima conferem ao «Suikerstroop» um sabor salgado e uma ligeira nota acidulada. Aliados ao elevado teor de açúcar, produzem um sabor e um cheiro doce/salgado únicos, relativamente a outros tipos de xarope.

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício

O pedido de registo baseia-se no facto de o produto se caracterizar por um método de fabrico e composição tradicionais.

Método tradicional de fabrico

Embora antigamente (a partir do início do século XVII) o «Suikerstroop» fosse fabricado artesanalmente, a partir de 1908 o fabrico passou a ser industrial. O método de fabrico industrial mantém-se inalterado desde então, embora o processo tenha sido melhorado, adaptado e mais mecanizado. As fábricas (fundadas nos finais da primeira década do século XX) continuam em funcionamento, tendo sido modernizadas com o avanço da tecnologia.

Séculos XVII, XVIII e XIX

Historicamente, o «Suikerstroop» é um subproduto da refinação do açúcar. De *Suikerraffinadeur* (O Refinador de Açúcar), de J.H. Reisig, de 1783, descreve a forma como o xarope era recolhido durante o fabrico do pão-de-açúcar. Durante o processo de cristalização, a massa cozida (viscosa) de açúcar purificado era transvasada para as formas de pão-de-açúcar. As formas eram então deixadas a escorrer sobre recipientes durante vários dias. O xarope assim recolhido chamava-se xarope «descoberto». Os pães eram seguidamente cobertos com argila de cachimbo húmida (que propiciava o processo de cristalização e impedia a dissolução) e novamente colocados nos recipientes sobre os quais se deitava água que escorria lentamente sobre o pão. O xarope assim obtido chamava-se xarope «coberto». A cobertura (argila seca) era subsequentemente removida e os pães de açúcar deixados em repouso durante alguns dias e depois cobertos com uma camada mais fina de argila e colocados novamente nos recipientes para xarope, com repetição da operação de aspersão com água. O xarope assim obtido chamava-se «naloop» (resultado do escorrimento final e mais puro).

Século XX até à atualidade

A evolução da tecnologia (industrialização) aumentou a quantidade de açúcar areado que é possível obter durante o processo de fabrico, pelo que o melaço (ou seja, o xarope) contém mais «componentes não glicídicos» e menos açúcar (teor total de açúcar inferior a 68 %, pureza aparente inferior a 73 %). A acumulação de impurezas (devido à eficiência do processo industrial de fabrico) altera também substancialmente o sabor do xarope, tornando-o muito mais salgado do que o que se obtinha antigamente pelo método de escorrimento (último xarope obtido no processo de fabrico artesanal). No entanto, a procura de «Suikerstroop» manteve-se, pelo que o xarope começou a ser fabricado de propósito. O processo de fabrico desenvolveu-se no início do século XX (ver descrição no ponto 3.6.), e, em 1908, começou a ser fabricado na forma que se mantém ainda hoje.

Panorâmica do processo de fabrico em 1908 e na atualidade:

Método de fabrico (tal como descrito no ponto 3.6.)	1908	Atualmente
Matéria-prima: xarope B resultante do fabrico de açúcar a partir de beterraba-açucareira ou cana-de-açúcar	X	X
Purificação do xarope B com carvão ativado	X	X
Adição de solução de açúcar e/ou xarope invertido, de acordo com a receita	X	X
Mistura até obtenção de massa homogénea	X	X
Aquecimento e evaporação para obtenção da matéria seca desejada	X	X

Composição tradicional

O «Suikerstroop» é tradicionalmente composto de hidratos de carbono da sacarose e de açúcar invertido derivados da cana-de-açúcar ou da beterraba-açucareira.

A composição do «Suikerstroop» fabricado atualmente, tal como descrito no ponto 3.9., é a mesma da definida no Decreto de 1977 sobre Açúcar e Xaropes.

Este decreto descreve a composição do líquido xaroposo obtido a partir da massa cozida da planta utilizada no fabrico do produto após extração dos cristais de açúcar. Além disso, o teor do extrato tinha de ser, no mínimo, de 80 %, e a pureza aparente de 73 %. O teor máximo de cinzas era de 4,0 %. As principais características da composição não se alteraram, sendo idênticas às da composição do «Suikerstroop» atual, descritas no ponto 3.5.

Utilização tradicional

O «Suikerstroop» é um ingrediente muito utilizado em pratos tradicionais. A série *Streekgerechten en wetenswaardigheden* (Pratos locais e pormenores interessantes), Jo van Lamoen, 1987-88, mostra a utilização do «Suikerstroop» em muitos pratos locais, como o *Groningse kruidkoek* (feijão encarnado com maçã), *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* e *Zeeuwse boterbabbelaars*. Muitas são igualmente as receitas do *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (Livro de Culinária da Escola de Artes Domésticas), de C.J. Wannée, 6.ª edição, 1910, que levam «Suikerstroop». Entre elas podem citar-se o *boluskoek* o *stroopmoppen* e o *stroopsaus* (molho feito com «Suikerstroop»), acompanhamento recomendado de muitos pratos, pois as receitas «tradicionais» holandesas nem sempre eram muito saborosas.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade

O carácter específico do «Suikerstroop» pode ser testado com base nos requisitos mínimos do xarope referidos no ponto 3.5 (cor, °Brix e açúcares totais). Os controlos dos requisitos mínimos realizam-se por lote de fabrico (em cada ciclo de produção).

A Autoridade Neerlandesa de Segurança dos Produtos Alimentares e dos Bens de Consumo (NVWA) procede a controlos de verificação. Esta verificação da NVWA ocorre por meio de controlos administrativos no local aos fabricantes, pelo menos uma vez por ano, que incidem nos dados registados (cor, °Brix e teor total de açúcar medidos pelo fabricante, por lote, e armazenados em formato digital).

4. AUTORIDADES OU ORGANISMOS QUE VERIFICAM A OBSERVÂNCIA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

4.1. Nome e endereço

Nome: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit
Endereço: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht
Tel. +31 0882233333
Endereço eletrónico: info@vwa.nl

Público Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo

A Autoridade Neerlandesa de Segurança dos Produtos Alimentares e dos Bens de Consumo (NVWA) é responsável pela verificação do cumprimento dos requisitos estabelecidos no caderno de especificações do «Suikerstroop».
