

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2018/48 AL COMISIEI**din 11 ianuarie 2018****de înregistrare a unei denumiri în Registrul specialităților tradiționale garantate [Suikerstroop (STG)]**

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 52 alineatul (3) litera (b),

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea Țărilor de Jos de înregistrare a denumirii „Suikerstroop” ca specialitate tradițională garantată (STG) a fost publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽²⁾.
- (2) „Suikerstroop” este lichidul siropos obținut din zeama groasă a plantei din care este fabricat produsul, după extragerea cristalelor de zahăr. Această denumire înseamnă „sirop de zahăr”.
- (3) Comisia a primit un act de opoziție din partea Finlandei, un al doilea din partea Danemarcei și un al treilea din partea Nordic Sugar AB (o societate cu sediul în Danemarca), toate la data de 16 septembrie 2014.
- (4) Actele de opoziție din partea Danemarcei și a Finlandei au fost trimise către Țările de Jos.
- (5) Procedura de opoziție pe baza actului trimis direct Comisiei de către Nordic Sugar AB nu a fost inițiată. În conformitate cu articolul 51 alineatul (1) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, persoanele fizice sau juridice având un interes legitim, stabilite sau cu reședința într-un stat membru diferit de cel în care a fost depusă cererea, pot prezenta un act de opoziție statului membru în care sunt stabilite. Prin urmare, asociația Nordic Sugar AB nu avea voie să prezinte direct Comisiei un act sau o declarație de opoziție.
- (6) La 13 noiembrie 2014, Comisia a primit declarația de opoziție motivată din partea Finlandei. Declarația de opoziție motivată din partea Danemarcei fusese deja inclusă în actul de opoziție. Atât declarația de opoziție motivată din partea Danemarcei, cât și cea din partea Finlandei au fost considerate admisibile în temeiul articolului 21 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (7) În conformitate cu articolul 51 alineatul (3) din regulamentul sus-menționat, prin scrisorile din 19 decembrie 2014, Comisia a invitat Țările de Jos și Finlanda, pe de o parte, și Țările de Jos și Danemarca, pe de altă parte, să desfășoare consultări corespunzătoare timp de trei luni de la data acestor scrisori, pentru a încerca să ajungă la un acord.
- (8) La solicitarea Țărilor de Jos, în conformitate cu articolul 51 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, prin scrisoarea din 8 aprilie 2015, Comisia a acordat o prelungire a termenului pentru consultări între părțile interesate în cele două proceduri de opoziție referitoare la cererea menționată mai sus. Termenul final pentru procedura amiabilă a fost extins până la 19 iunie 2015.
- (9) Nu s-a ajuns la niciun acord în termenul prevăzut. Prin scrisoarea din 22 februarie 2017, Țările de Jos au trimis Comisiei rezultatele consultărilor cu Finlanda și Danemarca. Prin urmare, Comisia ar trebui să decidă cu privire la înregistrare, în conformitate cu procedura menționată la articolul 52 alineatul (3) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, ținând seama de rezultatele acestor consultări.
- (10) În declarația de opoziție motivată, Finlanda și Danemarca au afirmat următoarele: 1. denumirea nu este specifică (aceasta înseamnă, pur și simplu, sirop de zahăr); 2. o denumire identică este utilizată pentru mai multe produse

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

similare deja existente pe piețele din Danemarca, Suedia, Finlanda, Germania și țările baltice; 3. caracteristicile produsului și metoda de producție nu sunt unice pentru acest produs, întrucât produse similare comercializate în Danemarca, Finlanda și Suedia au aceleași caracteristici și aceleași metode. În special, Finlanda consideră că produsul, conform descrierii din cererea de înregistrare, nu poate fi considerat „special”, întrucât există și alte produse decât „Suikerstroop” care sunt obținute, de asemenea, din 100 % sfeclă de zahăr sau trestie de zahăr.

- (11) De asemenea, Danemarca a afirmat că punctul 3.1 din caietul de sarcini, potrivit căruia „cuvintele” produs tradițional neerlandez „vor apărea pe etichetă în limba țării în care este comercializat produsul”, ar trebui reformulat pentru a fi în conformitate cu articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Pe de altă parte, Finlanda a contestat utilizarea definiției „produs tradițional neerlandez” ca nefiind specifică produsului descris în cererea de înregistrare, dat fiind că produse similare comercializate în Europa de Nord pot fi, de asemenea, calificate drept tradiționale.
- (12) Finlanda a solicitat ulterior, în perioada consultărilor cu Țările de Jos, ștergerea ultimei teze din secțiunea 3.2, „Nu există alte produse cu aceeași denumire sau produse similare cu o denumire omofonă”, întrucât ar fi incorectă.
- (13) Comisia a analizat argumentele prezentate în declarațiile de opoziție motivate și în informațiile furnizate Comisiei cu privire la consultările dintre părțile interesate și a concluzionat că denumirea „Suikerstroop” ar trebui să fie înregistrată ca STG.
- (14) Opozițiile se bazează pe articolul 21 alineatul (1) literele (a) și (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- (15) În ceea ce privește incompatibilitatea cu dispozițiile Regulamentului, s-au invocat trei aspecte: 1. denumirea nu este specifică; 2. caracteristicile produsului și metoda de producție nu sunt unice; 3. punctul 3.1 din caietul de sarcini nu respectă dispozițiile de la articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, deoarece face referință la un „produs tradițional neerlandez”.
- (16) În ceea ce privește împrejurarea că denumirea este legală, renumită și semnificativă din punct de vedere economic pentru produse agricole sau alimentare similare, a fost invocat un aspect: o denumire identică este utilizată pentru mai multe produse similare deja existente pe piețele din Danemarca, Suedia, Finlanda, Germania și țările baltice.
- (17) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 nu impune ca denumirea STG să fie specifică. Această cerință era prevăzută la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Cu toate că cererea de înregistrare a fost înaintată Comisiei atunci când Regulamentul (CE) nr. 509/2006 era în vigoare, ulterior cererea a fost publicată în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 și, prin urmare, în absența unor dispoziții tranzitorii specifice, se aplică acest din urmă regulament. În conformitate cu articolul 18 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, o denumire este eligibilă pentru a fi înregistrată ca STG dacă a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific sau dacă arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului. În cazul de față, denumirea „Suikerstroop” este utilizată de secole pentru a defini acest produs specific. Denumirea arată caracterul specific al produsului, care este un sirop produs din lichidul care rămâne în urma producției de zahăr din sfeclă de zahăr sau din trestie de zahăr. Prin urmare, denumirea îndeplinește cerințele Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.
- (18) Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 nu impune ca un produs STG să fie unic sau distinctiv. Produsul trebuie să fie ușor de identificat și de diferențiat. În conformitate cu articolul 18 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, doar denumirile care se referă la afirmații cu caracter general utilizate pentru un set de produse sau la afirmațiile prevăzute de o legislație specifică a Uniunii sunt excluse. „Suikerstroop” se identifică precis prin caracteristicile sale și metoda sa de producție. În plus, produsul care face obiectul caietului de sarcini al denumirii „Suikerstroop” îndeplinește cerințele prevăzute la articolul 18 alineatul (1) literele (a) și (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, întrucât modul de producție corespunde practicii tradiționale pentru acest produs, iar ingredientele sunt cele utilizate în mod tradițional.
- (19) Teza de la punctul 3.1 din caietul de sarcini, „Odată ce procedura în temeiul articolului 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 a fost finalizată, se intenționează ca formularea” produs tradițional neerlandez „să apară pe etichetă în limba țării în care este comercializat produsul”, nu respectă articolul 18 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Aceasta ar trebui înlocuită cu următoarea teză: „Denumirea este însoțită de mențiunea” fabricat potrivit tradițiilor din Țările de Jos,„. Autoritatea neerlandeză a convenit ca această modificare să fie inclusă în caietul de sarcini, care trebuie republicat spre informare.

⁽¹⁾ Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (JO L 93, 31.3.2006, p. 1).

- (20) Deși există produse asemănătoare cu „Suikerstroop” care sunt comercializate în alte state membre sub o denumire considerată ca fiind traducerea termenului „Suikerstroop” în limbile oficiale ale acestor state membre, nu se poate concluziona că pe piața respectivelor state membre este utilizată o „denumire identică”. Denumirea utilizată în respectivele state membre are într-adevăr același înțeles ca Suikerstroop în neerlandeză, dar nu este aceeași cu „Suikerstroop”, deoarece este exprimată într-o altă limbă. În plus, denumirea „Suikerstroop” nu este protejată ca atare, ci doar împreună cu mențiunea „fabricat potrivit tradițiilor din Țările de Jos”.
- (21) Prin urmare, pot fi utilizate în continuare denumirile produselor asemănătoare cu produsul la care se face referire în cererea de înregistrare a „Suikerstroop”, comercializate pe piețele din Danemarca, Suedia, Finlanda, Germania și țările baltice, al căror înțeles este „sirop de zahăr” și care reprezintă traducerea denumirii „Suikerstroop” în limbile respective. Aceste denumiri nu sunt identice cu „Suikerstroop” și nu ar trebui să fie considerate imitații sau evocări ale denumirii „Suikerstroop”, deoarece denumirea „Suikerstroop”, odată înregistrată, va trebui să fie însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradițiilor din Țările de Jos”. Prin urmare, protecția acestei denumiri este limitată la denumirea care face referință la tradiția neerlandeză.
- (22) În plus, este evident că înregistrarea denumirii „Suikerstroop” nu poate împiedica utilizarea termenilor unici „zahăr” sau „sirop”, care sunt denumiri comune.
- (23) Țările de Jos și Finlanda au convenit să elimine ultima teză din secțiunea 3.2, care prevede: „Nu există alte produse cu aceeași denumire sau produse similare cu o denumire omofonă”. Această teză ar trebui, prin urmare, eliminată din caietul de sarcini, care trebuie republicat spre informare.
- (24) Având în vedere considerentele de mai sus, denumirea „Suikerstroop” ar trebui înregistrată în Registrul specialităților tradiționale garantate. Versiunea consolidată a documentului unic ar trebui publicată spre informare.
- (25) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului pentru politica în domeniul calității produselor agricole,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se înregistrează denumirea „Suikerstroop” (STG).

Denumirea de la primul paragraf identifică un produs din clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație, prevăzută în anexa XI la Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Articolul 2

Denumirea menționată la articolul 1 este însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradițiilor din Țările de Jos”. Anexa la prezentul regulament cuprinde caietul de sarcini consolidat al produsului.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

⁽¹⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 179, 19.6.2014, p. 36).

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 11 ianuarie 2018.

Pentru Comisie
Președintele
Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

Regulamentul (CE) nr. 509/2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (*)

„SUIKERSTROOP”

Nr. CE: NL-TSG-0007-01203 — 27.1.2014

1. DENUMIREA ȘI ADRESA GRUPULUI SOLICITANT

Denumire: Kenniscentrum suiker & voeding

Adresă: Amsterdamsestraatweg 39a
3744 MA Baarn
NEDERLAND

Tel. +31 355433455

Fax +31 355426626

E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ

Țările de Jos

3. CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

3.1. Denumirea (denumirile) propusă (proapse) pentru înregistrare [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei ⁽¹⁾]

„Suikerstroop”

Denumirea este însoțită de mențiunea „fabricat potrivit tradițiilor din Țările de Jos”.

3.2. Denumirea

Este specifică în sine

Exprimă caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Denumirea este utilizată de foarte mult timp pentru a desemna produsul. „Suikerstroop” se obține în urma producerii zahărului. Articolul 12 din Decretul privind zahărul și siropul (*Warenwet*) din 1977 prevede că: „Denumirea «suikerstroop», precedată acolo unde este cazul de numele plantei din care este fabricat produsul, trebuie și poate fi folosită numai pentru a descrie lichidul siropos obținut din zeama groasă a plantei din care este fabricat produsul, după extragerea cristalelor de zahăr [...]”

3.3. A se indica dacă s-a solicitat rezervarea denumirii în temeiul articolului 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006

Înregistrare cu rezervarea denumirii

Înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tip de produs

Clasa 2.3: Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007]

„Suikerstroop” este lichidul siropos obținut din zeama groasă de sfeclă de zahăr sau trestie de zahăr din care este fabricat produsul după extragerea cristalelor de zahăr, care are un conținut de extract de cel puțin 80 %, un conținut de cenuși de maximum 4,0 % și o puritate aparentă de cel puțin 73 %. Datorită conținutului său ridicat de substanță uscată, în combinație cu concentrația de zahăr ridicată (peste 60 g la 100 g), produsul are o durată de valabilitate lungă. Zahărul asigură o disponibilitate scăzută a „apei libere”, ceea ce înseamnă că nu se pot dezvolta niciun fel de microorganisme.

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

(1) Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei din 18 octombrie 2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 509/2006 al Consiliului privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (JO L 275, 19.10.2007, p. 3).

Produsul prezintă următoarele caracteristici specifice:

	Culoare	Brix (¹)	Zaharuri totale
„Suikerstroop”	2 000-30 000 IU (²)	min. 79°	min. 70 %

(¹) Măsura cantității de substanță uscată (în acest caz, zahăr) dizolvată într-o soluție apoasă, determinată cu ajutorul unui refractometru.

(²) ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units. Cu cât este mai mare IU, cu atât este mai închisă culoarea.
Este o măsură indirectă a purității.

Caracteristici fizice

„Suikerstroop” este un lichid siropos lipicios, gros, vâscos, de culoare brună, care conține o cantitate mare de zahăr (cel puțin 70 %).

Proprietăți chimice

„Suikerstroop” are o puritate aparentă de cel puțin 73 %. Conținutul de extract trebuie să fie de cel puțin 80 %, iar conținutul de cenuși al „Suikerstroop” nu poate depăși 4 %.

Caracteristici organoleptice

„Suikerstroop” are un gust dulce-sărat și ușor amar. Dulceața se datorează conținutului ridicat de zahăr, iar gustul sărat este dat de minerale și de alte componente (solubile) din sfecla de zahăr sau din trestia de zahăr care se regăsesc în sirop în urma procesului de producție.

3.6. Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1

Materia primă pentru „Suikerstroop” este lichidul siropos rămas în urma producției de zahăr din sfeclă de zahăr sau din trestie de zahăr după extragerea cristalelor de zahăr.

În producția zahărului granulat, procesul de extracție presupune dizolvarea în apă a zahărului din sfecla de zahăr sau din trestia de zahăr. În această apă se dizolvă și alte componente (nonzaharuri), solubile în apă, din sfecla de zahăr sau din trestia de zahăr respectivă.

Acest extract este purificat, redus și cristalizat. După ce soluția de zahăr astfel obținută s-a cristalizat, se extrag cristalele de zahăr. „Nonzaharurile” sunt lăsate în soluția de zahăr rămasă, cunoscută și sub denumirea de „soluție-mamă” (= sirop, sirop scurs). Această soluție-mamă conține încă mult zahăr dizolvat (aproximativ 85 %). Pentru a permite zahărului încă dizolvat să se cristalizeze, soluția-mamă este redusă încă o dată, până când cristalele de zahăr încep din nou să se formeze. Se extrag din nou cristalele. Siropul rămas este cunoscut ca „sirop B” și conține aproximativ 75 % zahăr (pe baza materiei uscate) și niveluri relativ mai mari de nonzaharuri. Siropul B este materia primă folosită la producerea „Suikerstroop”.

Siropul B este introdus într-un malaxor, pentru a se elimina impuritățile. Materia primă este tratată cu cărbune activ, ce absoarbe impuritățile, care sunt apoi eliminate prin filtrare împreună cu cărbunele. Siropul B purificat obținut este principalul ingredient al „Suikerstroop”. La acest sirop B purificat se adaugă o soluție de zahăr (soluție de zahăr în apă) și/sau (sirop de) zahăr invertit, pentru a asigura respectarea caracteristicilor menționate la punctul 3.5 (Siropul de) zahăr invertit este un sirop obținut prin separarea zahărului (zaharoză) în glucoză și fructoză. Siropul B purificat, soluția de zahăr și/sau (siropul de) zahăr(ul) invertit sunt amestecate până la obținerea unei mase omogene.

Pentru a obține „Suikerstroop” cu compoziția descrisă la punctul 3.5, această masă siropoasă omogenă este evaporată în vid până la atingerea valorii Brix dorite (cel puțin 79 Brix).

Siropul este păstrat în cuve de depozitare, din care este turnat în diverse tipuri de ambalaje.

3.7. Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar

Caracterul specific al „Suikerstroop” se datorează faptului că acesta prezintă calități semnificativ diferite de alte tipuri de sirop, precum siropul de mere sau siropul de pere, dar și de melasă, în ceea ce privește următoarele caracteristici:

Materia primă

„Suikerstroop” se distinge prin faptul că siropul provine în proporție de 100 % din sfeclă/trestie de zahăr.

Compoziția zahărului

Deoarece siropul provine în proporție de 100 % din sfeclă/trestie de zahăr, carbohidrații pe care îi conține sunt practic exclusiv zaharoză și zahăr invertit. Conținutul de zahăr este de cel puțin 70 % (a se vedea, de asemenea, caracteristicile menționate la punctul 3.5). Din acest motiv siropul se deosebește de melasă, al cărei conținut de zahăr este de sub 68 %.

Gustul

„Nonzaharurile” din materia primă îi conferă siropului un gust sărat, cu un accent ușor amarui. Aceste note se combină cu conținutul ridicat de zahăr pentru a produce un gust și o aromă dulci-sărate care sunt unice în comparație cu alte tipuri de sirop.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar

Cererea de înregistrare se bazează pe faptul că produsul este caracterizat de o metodă de producție tradițională și de o compoziție tradițională.

Metoda de producție tradițională

Deși acum multă vreme (de pe la începutul secolului al XVII-lea) „Suikerstroop” se făcea manual, începând din 1908 este produs în fabrici. Metoda industrială a rămas neschimbată de atunci, însă procesul de producție s-a ameliorat, s-a raționalizat și este mai mecanizat. Fabricile (înființate la începutul secolului XX, în jurul anului 1910) sunt încă funcționale, interiorul fiind modernizat odată cu progresul tehnic.

Secolele XVII, XVIII și XIX

Din punct de vedere istoric, „Suikerstroop” este un subprodus al rafinării zahărului. În cartea „De Suikerraffinadeur” („Rafinatorul de zahăr”) de J.H. Reising, din 1783, se descrie cum siropul era captat în recipiente de scurgere în procesul de producție a căpățânilor de zahăr. În cursul procesului de cristalizare, zeama groasă purificată de zahăr (văskoasă) era turnată în forme de căpățâni de zahăr. Formele erau lăsate apoi deasupra unor recipiente de scurgere timp de două zile. Siropul colectat era numit sirop „neacoperit”. Căpățânile de zahăr erau apoi acoperite cu argilă umedă (ceea ce favoriza procesul de cristalizare și prevenea dizolvarea) și așezate din nou pe recipiente. Deasupra se turna încet apă, care se scurgea lent prin căpățâna de zahăr. Siropul astfel separat era numit sirop „acoperit”. Acoperământul (argila uscată) era apoi îndepărtat, iar căpățânile de zahăr erau lăsate să stea câteva zile. După aceea, erau acoperite cu un strat mai subțire de argilă și așezate înapoi pe recipiente înainte de a se turna iar apă peste ele. Siropul astfel obținut era numit sirop „de sfârșit” (siropul cel mai pur).

Din secolul XX până în prezent

Progresele tehnice realizate (industrializarea) au dus la sporirea cantității de zahăr granulat care poate fi obținută în cursul procesului de producție. Ca urmare, melado/melasa (adică siropul) conține mai multe „nonzaharuri” și mai puțin zahăr (conținutul total de zahăr este mai mic de 68 %, puritatea aparentă mai mică de 73 %). Acumularea de impurități (din cauza eficienței procesului industrial de producție) face ca gustul siropului să fie foarte diferit, mult mai sărat decât siropul final de scurgere din trecut (ultimul sirop obținut în cadrul procesului manual de producție). Cu toate acestea, deoarece exista încă cerere pentru „Suikerstroop”, acesta a început să fie fabricat în mod special. Procesul de producție a fost elaborat în jurul anului 1900 (a se vedea descrierea de la punctul 3.6), iar în 1908 produsul a început să fie fabricat în modul în care este fabricat și astăzi.

Prezentare generală a metodei de producție în 1908 și astăzi:

Metoda de producție (descrișă la punctul 3.6)	1908	În prezent
Siropul B obținut în urma producției de zahăr din trestie de zahăr sau din sfeclă de zahăr constituie materia primă	X	X
Purificarea siropului B cu ajutorul cărbunelui activ	X	X
Se adaugă soluție de zahăr și/sau sirop de zahăr invertit, conform rețetei	X	X
Se amestecă până se obține o masă omogenă	X	X
Se încălzește și se evaporă pentru a se obține materia uscată dorită	X	X

Compoziția tradițională

„Suikerstroop” este compus în mod tradițional din carbohidrații zaharoză și zahăr invertit, care provin din trestie de zahăr sau din sfeclă de zahăr.

Compoziția „Suikerstroop” produs astăzi, pentru care cerințele sunt descrise la punctul 3.9, este aceeași ca și cea prezentată în Decretul privind zahărul și siropul (1977).

Decretul privind zahărul și siropul din 1977 descrie compoziția ca fiind lichidul siropos obținut din zeama groasă a plantei din care este fabricat produsul, după extragerea cristalelor de zahăr. Mai mult, conținutul de extract trebuie să fie de cel puțin 80 %, iar puritatea aparentă de 73 %. Conținutul de cenuși trebuie să fie de maximum 4,0 %. Caracteristicile sus-menționate ale compoziției nu s-au schimbat și sunt identice cu cerințele privind compoziția actuală pentru „Suikerstroop”, descrise la punctul 3.5.

Utilizarea tradițională

„Suikerstroop” este un ingredient folosit mult la prepararea felurilor de mâncare tradiționale. Seria „Streekgerechten en wetenswaardigheden” (Mâncăruri regionale și detalii interesante), Jo van Lamoen, 1987-1988, arată că „Suikerstroop” este folosit la prepararea multor specialități locale, precum „Groningse kruidkoek”, fasole brună cu mere, „Limburgse zoervleisj”, „Drentse proemenkreuze” și „Zeeuwse boterbabbelaars”. De asemenea, numeroase rețete care folosesc „Suikerstroop” sunt menționate în cartea de bucate a Școlii de Economie Casnică din Amsterdam („Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool”), a 6-a ediție, C. J. Wanneé, din 1910. Printre exemple se numără „boluskoek” și „stroompoppen”, iar „stroopsaus” (un sos făcut din „Suikerstroop”) era recomandat pentru însoțirea multor feluri de mâncare, deoarece rețetele „tradiționale” neerlandeze vechi nu erau de obicei cele mai gustoase.

3.9. Cerințe minime și proceduri de verificare a caracterului specific al produsului

Caracterul specific al „Suikerstroop” poate fi testat pe baza cerințelor minime măsurabile pe care trebuie să le îndeplinească acele caracteristici ale produsului care sunt menționate la punctul 3.5 (culoare, grade Brix și zahăruri totale). Producătorul controlează ca aceste cerințe să fie îndeplinite pentru fiecare lot de producție (la fiecare producție).

Autoritatea neerlandeză pentru siguranța alimentelor și a produselor de consum („Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit” - NVWA) verifică acest lucru prin monitorizarea controalelor. NVWA realizează cel puțin o dată pe an un control administrativ prin eșantionare la producător, controlând datele salvate referitoare la culoare, la valoarea Brix și la conținutul de zahăr total (măsurate de producător pentru fiecare lot de producție și salvate în format digital).

4. AUTORITĂȚILE SAU ORGANISMELE CARE VERIFICĂ RESPECTAREA CAIETULUI DE SARCINI

4.1. Denumirea și adresa

Denumire: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adresă: Catharijnesingel 59

3511 GG Utrecht

NEDERLAND

Tel. +31 882233333

E-mail: info@vwa.nl

publică privată

4.2. Sarcini specifice ale autorității sau organismului respectiv

Autoritatea neerlandeză pentru siguranța alimentelor și a produselor de consum este responsabilă cu verificarea respectării cerințelor din caietul de sarcini al „Suikerstroop”.