

**VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2018/48****z 11. januára 2018,****ktorým sa do registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [Suikerstroop (ZTŠ)]**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. b),

keďže:

- (1) Žiadosť Holandska o zápis názvu „Suikerstroop“ do registra ako zaručenej tradičnej špeciality (ZTŠ) bola v súlade s článkom 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 uverejnená v *Úradnom vestníku Európskej únie* <sup>(2)</sup>.
- (2) „Suikerstroop“ je sirupová tekutina získaná z cukroviny z rastliny, z ktorej sa výrobok vyrába po extrakcii cukrových kryštálov. Názov znamená „cukrový sirup“.
- (3) 16. septembra 2014 boli Komisii doručené oznámenia o námietke od Fínska, Dánska a spoločnosti Nordic Sugar AB (spoločnosti so sídlom v Dánsku).
- (4) Oznámenia o námietke od Dánska a Fínska boli postúpené Holandsku.
- (5) Námietkové konanie na základe oznámenia, ktoré spoločnosť Nordic Sugar AB zaslala priamo Komisii, sa nezačalo. Podľa článku 51 ods. 1 druhého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 každá fyzická alebo právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a má sídlo alebo bydlisko v inom členskom štáte ako v tom, z ktorého bola žiadosť podaná, môže podať oznámenie o námietke členskému štátu, v ktorom je usadená. Spoločnosť Nordic Sugar AB preto nemohla podať oznámenie o námietke ani odôvodnenú námietku priamo Komisii.
- (6) Komisii bola 13. novembra 2014 doručená odôvodnená námietka od Fínska. Odôvodnená námietka od Dánska bola uvedená v oznámení o námietke. Odôvodnené námietky od Dánska a Fínska sa posúdili ako prípustné v zmysle článku 21 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (7) Podľa článku 51 ods. 3 uvedeného nariadenia Komisia listami z 19. decembra 2014 vyzvala Holandsko a Fínsko na jednej strane a Holandsko a Dánsko na strane druhej, aby sa počas troch mesiacov od dátumu odoslania týchto listov zapojili do príslušných konzultácií s cieľom dosiahnuť dohodu.
- (8) V súlade s článkom 51 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia na žiadosť Holandska listom z 8. apríla 2015 predĺžila lehotu na konzultácie medzi zainteresovanými stranami v oboch námietkových konaniach týkajúcich sa uvedenej žiadosti. Konečná lehota na zmierovacie konanie bola predĺžená do 19. júna 2015.
- (9) V rámci určeného obdobia sa nedospelo k dohode. Holandsko listom z 22. februára 2017 poslalo Komisii výsledky konzultácií s Fínskom a Dánskom. Komisia by preto mala s prihliadnutím na výsledky týchto konzultácií rozhodnúť o zápise v súlade s postupom uvedeným v článku 52 ods. 3 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (10) Fínsko a Dánsko vo svojej odôvodnenej námietke tvrdia, že: 1. názov nie je jedinečný (znamená len cukrový sirup); 2. zhodný názov sa používa pri niekoľkých podobných výrobkoch, ktoré už existujú na dánskom,

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 187, 19.6.2014, s. 9.

švédskom, fínskom, nemeckom a baltskom trhu; 3. vlastnosti výrobku a jeho spôsob výroby nie sú jedinečné pre tento výrobok, keďže podobné výrobky uvedené na trh v Dánsku, Fínsku a vo Švédsku majú rovnaké špecifické vlastnosti a spôsoby výroby. Fínsko sa predovšetkým domnieva, že výrobok, ako je opísaný v žiadosti, nie je možné považovať za „špeciálny“ typ sirupu, keďže aj iné výrobky ako „Suikerstroop“ sa vyrábajú zo 100 % cukrovej repy alebo cukrovej trstiny.

- (11) Okrem toho Dánsko tvrdí, že bod 3.1 špecifikácie výrobku, v ktorom sa uvádza, že sa „slová ‚tradičný holandský výrobok‘ uvedú na etikete v jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok uvádza na trh“, by sa mal preformulovať s cieľom dosiahnuť súlad s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Na druhej strane Fínsko spochybnilo používanie vymedzenia „tradičný holandský výrobok“ ako nešpecifické pre výrobok opísaný v žiadosti, keďže podobné výrobky uvedené na trh v severnej Európe možno takisto označiť za tradičné.
- (12) Fínsko následne v priebehu konzultácií s Holandskom požiadalo o vypustenie poslednej vety bodu 3.2 „Neexistujú iné výrobky s rovnakým názvom ani podobné výrobky s podobne znejúcim názvom“, pretože je nesprávna.
- (13) Komisia posúdila tvrdenia v odôvodnených námietkach a informáciách o rokovaní medzi zainteresovanými stranami, ktoré jej boli poskytnuté, a dospela k záveru, že názov „Suikerstroop“ by sa mal zapísať do registra ako ZTŠ.
- (14) Námietky sa zakladajú na článku 21 ods. 1 písm. a) aj b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (15) Pokiaľ ide o nezlučiteľnosť s ustanoveniami nariadenia, boli nastolené tri otázky: 1. názov nie je jedinečný; 2. vlastnosti výrobku a jeho spôsob výroby nie sú jedinečné; 3. bod 3.1 špecifikácie výrobku nie je v súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 v rozsahu, v akom sa v ňom odkazuje na „tradičný holandský výrobok“.
- (16) Pokiaľ ide o skutočnosť, že názov je v súlade s právnymi predpismi, je všeobecne známy a hospodársky významný pre podobné poľnohospodárske výrobky alebo potraviny, bola nastolená jedna otázka: pri niekoľkých podobných výrobkoch, ktoré už existujú na dánskom, švédskom, fínskom, nemeckom a baltskom trhu, sa používa zhodný názov.
- (17) V nariadení (EÚ) č. 1151/2012 sa nevyžaduje, aby bol názov ZTŠ špecifický. To sa požadovalo podľa článku 4 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Aj keď bola žiadosť predložená Komisii v čase platnosti nariadenia (ES) č. 509/2006, následne bola zverejnená podľa nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, a preto sa z dôvodu neexistencie osobitných prechodných ustanovení uplatňuje nové nariadenie. V súlade s článkom 18 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 je názov oprávnený na zápis do registra ako ZTŠ, ak sa tradične používa na označovanie špecifického výrobku alebo ak identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku. V tomto prípade sa názov „Suikerstroop“ po stáročia používa na vymedzenie tohto špecifického výrobku. Identifikuje špecifický charakter výrobku, keďže ide o sirupovú tekutinu vznikajúcu počas výroby cukru z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny. Názov je preto v súlade s požiadavkami nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- (18) V nariadení (EÚ) č. 1151/2012 sa nevyžaduje, aby bol výrobok ZTŠ jedinečný alebo odlišiteľný. Musí byť identifikovateľný a rozoznateľný. Podľa článku 18 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sú vylúčené len tie názvy, ktoré sa vzťahujú na tvrdenia všeobecnej povahy používané pre súbor výrobkov alebo na tvrdenia stanovené v osobitných právnych predpisoch Únie. „Suikerstroop“ je jasne identifikovaný, pokiaľ ide o jeho vlastnosti a spôsob výroby. Okrem toho výrobok, na ktorý sa vzťahuje špecifikácia výrobku s názvom „Suikerstroop“, je v súlade s požiadavkami stanovenými v článku 18 ods. 1 písm. a) a b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, keďže spôsob výroby zodpovedá tradičnému postupu pre tento výrobok a zložky sú tie, ktoré sa tradične používajú.
- (19) Veta v bode 3.1 špecifikácie výrobku „Po ukončení postupu podľa článku 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa slová ‚tradičný holandský výrobok‘ uvedú na etikete v jazyku krajiny, v ktorej sa výrobok uvádza na trh.“ nie je v súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Mala by sa nahradiť touto vetou: K názvu sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa holandskej tradície“. Holandské orgány súhlasili, aby bola táto zmena zahrnutá do špecifikácie výrobku, ktorá sa musí znovu uverejniť na informačné účely.

<sup>(1)</sup> Nariadenie Rady (ES) č. 509/2006 z 20. marca 2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1).

- (20) Aj keď sú v iných členských štátoch na trhu výrobky podobné výrobku „Suikerstroop“ s názvom, ktorý je v úradných jazykoch týchto členských štátov považovaný za preklad, nemožno dospieť k záveru, že na trhoch týchto členských štátov sa používa „zhodný názov“ pre podobné výrobky. Názov používaný v týchto členských štátoch má síce rovnaký význam ako Suikerstroop v holandskom jazyku, ale nie zhodný s názvom „Suikerstroop“, keďže je vyjadrený v inom jazyku. Navyše názov „Suikerstroop“ nie je chránený ako taký, ale iba v spojení s tvrdením „vyrobené podľa holandskej tradície“.
- (21) Názvy výrobkov podobných výrobku uvedenému v žiadosti pre „Suikerstroop“, ktoré sa predávajú na dánskom, švédskom, fínskom, nemeckom a baltskom trhu, ktorých význam je „cukrový sirup“ a predstavujú preklad názvu „Suikerstroop“ v ich príslušných jazykoch, sa preto môžu aj naďalej používať. Nie sú zhodné s názvom „Suikerstroop“ a nemali by sa považovať za napodobňovanie ani vyvolanie mylnej predstavy o názve „Suikerstroop“, pretože k názvu „Suikerstroop“ sa po registrácii bude musieť pripojiť tvrdenie „vyrobené podľa holandskej tradície“. Ochrana tohto názvu sa preto obmedzuje na názov odkazujúci na holandskú tradíciu.
- (22) Okrem toho je zrejmé, že registrácia názvu „Suikerstroop“ nemôže brániť používaniu jednotlivých pojmov „cukrový“ alebo „sirup“, ktoré sú bežné názvy.
- (23) Holandsko a Fínsko sa takisto dohodli na vypustení poslednej vety odseku 3.2, ktorá znie: „Neexistujú iné výrobky s rovnakým názvom ani podobné výrobky s podobne znejúcim názvom.“ Táto veta by sa preto mala vypustiť zo špecifikácie výrobku, ktorá sa musí znovu uverejniť na informačné účely.
- (24) Vzhľadom na uvedené skutočnosti by sa mal názov „Suikerstroop“ zapísať do registra zaručených tradičných špecialít. Konsolidované znenie jednotného dokumentu by sa malo uverejniť na informačné účely.
- (25) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Výboru pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov.

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

#### Článok 1

Názov „Suikerstroop“ (ZTŠ) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky uvedenej v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

#### Článok 2

K názvu uvedenému v článku 1 sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa holandskej tradície“. Konsolidovaná špecifikácia výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

#### Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

<sup>(1)</sup> Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36).

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 11. januára 2018

*Za Komisiu*  
*predseda*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRÍLOHA

## ŽIADOSŤ O ZÁPIS ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY DO REGISTRA

Nariadenie (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (\*)

„SUIKERSTROOP“

EC č.: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

## 1. NÁZOV A ADRESA ŽIADAJÚCEJ SKUPINY

Názov: Kenniscentrum suiker & voeding

Adresa: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Telefón: +31 (0)35 – 5433455

Fax: +31 (0)35 – 5426626

E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

## 2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Holandsko

## 3. ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

3.1. Názov (názvy) na zápis do registra [článok 2 nariadenia Komisie (ES) č. 1216/2007 <sup>(1)</sup>]

„Suikerstroop“

K názvu sa pripojí informácia „vyrobené podľa holandskej tradície“.

## 3.2. Ide o názov, ktorý

je špecifický sám osebe,

vyjadruje špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny.

Výrobok nesie tento názov po stáročia. „Suikerstroop“ [melasa] sa získava počas výroby cukru. V článku 12 nariadenia z roku 1977 o cukre a sirupe (zákon o tovare) sa stanovuje, že: „Názov ‚suikerstroop‘, ktorému v prípade potreby predchádza názov rastliny, z ktorej sa výrobok vyrába, musí a môže byť použitý výhradne na opísanie sirupovej tekutiny získanej z cukroviny rastliny, z ktorej sa výrobok vyrába po extrakcii cukrových kryštálov...“.

## 3.3. Žiada sa o výhradu názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006

Zápis do registra s výhradou názvu

Zápis do registra bez výhrady názvu

## 3.4. Druh výrobku

Trieda 2.3: Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, keksy a ostatné pekárske výrobky

## 3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktoré sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1 [článok 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1216/2007]

„Suikerstroop“ je sirupová tekutina získaná z cukroviny z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny, z ktorých sa výrobok vyrába po extrakcii cukrových kryštálov. Táto tekutina má obsah extraktu minimálne 80 %, obsah popoloviny maximálne 4,0 % a zdanlivú čistotu najmenej 73 %. Vysoký obsah sušiny výrobku v kombinácii s vysokou koncentráciou cukru (viac než 60 g na 100 g) znamená, že výrobok má dlhý čas použiteľnosti. Cukor zabezpečuje nízku prítomnosť „voľnej vody“, čo znamená, že sa nemôžu rozvíjať mikroorganizmy.

(\*) Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

(1) Nariadenie Komisie (ES) č. 1216/2007 z 18. októbra 2007, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá implementácie nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín (Ú. v. EÚ L 275, 19.10.2007, s. 3).

Výrobok má tieto špecifické vlastnosti:

	Farba	Brix (1)	Celkový obsah cukrov
„Suikerstroop“	2 000 – 30 000 IU (2)	min. 79°	min. 70 %

(1) Miera koncentrácie rozpustených tuhých látok (v tomto prípade cukru) vo vodnom roztoku stanovená použitím refraktometra.

(2) Jednotky ICUMSA (Medzinárodná komisia pre jednotné metódy analýzy cukru). Čím vyššie IU, tým je farba tmavšia. Je to nepriama miera čistoty.

#### Fyzikálne vlastnosti

„Suikerstroop“ je lepkavá, hustá, viskózna, tmavohnedá, sirupová tekutina. Obsahuje veľké množstvo cukru (najmenej 70 %).

#### Chemické vlastnosti

„Suikerstroop“ má zdanlivú čistotu najmenej 73 %. Obsah extraktu by mal byť najmenej 80 % a obsah popoloviny „suikerstroop“ nesmie byť vyšší ako 4 %.

#### Organoleptické vlastnosti

„Suikerstroop“ má sladko-slanú a horkastú chuť. Sladkosť je spôsobená vysokým obsahom cukru a slanosť minerálmi a inými (rozpustnými) zložkami z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny, ktoré sa nachádzajú v sirupe v dôsledku výrobného procesu.

### 3.6. Opis výrobného postupu, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 3.1

Surovinou pre „suikerstroop“ je sirupová tekutina vznikajúca počas výroby cukru z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny po extrakcii cukrových kryštálov.

Pri výrobe kryštalového cukru proces extrakcie zahŕňa rozpustenie cukrov z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny vo vode. Iné – vo vode rozpustné – zložky („necukry“) z cukrovej repy alebo cukrovej trstiny sa tiež rozpustia.

Tento extrakt sa čistí, redukuje a kryštalizuje. Keď takto získaný roztok cukru vykryštalizuje, extrahujú sa cukrové kryštály. „Necukry“ ostávajú vo zvyšnom roztoku cukru, ktorý sa tiež nazýva materský roztok (alebo sirup či odtokový sirup). Materský roztok stále obsahuje množstvo rozpusteného cukru (približne 85 %). S cieľom umožniť, aby zvyšný rozpustený cukor vykryštalizoval, sa materský roztok redukuje druhýkrát, kým sa opäť nezačnú tvoriť cukrové kryštály. Tieto kryštály sa ešte raz extrahujú. Zvyšný sirup sa nazýva B-sirup a obsahuje približne 75 % cukru (na základe sušiny) a pomerne vyššie úrovne necukrov. B-sirup je surovina, ktorá sa používa na výrobu „suikerstroop“.

B-sirup sa plní do zmiešavacej nádrže na odstránenie nečistôt. Surovina sa spracúva aktívnym uhlím, ktoré pohlcuje nečistoty, ktoré sa odstraňujú filtráciou spolu s uhlíkom. Získaný čistený B-sirup je hlavnou zložkou „suikerstroop“. K tomuto čistenému B-sirupu sa pridáva roztok cukru (roztok cukru vo vode) a/alebo invertný cukor (sirup), aby sa dodržali vlastnosti uvedené v bode 3.5. Invertný cukor (sirup) je sirup získaný delením cukru (sacharózy) na glukózu a fruktózu. Čistený (B-)sirup, roztok cukru a/alebo invertný cukor (sirup) sa zmiešajú a vytvoria homogénnu zmes.

S cieľom získať „suikerstroop“ so zložením opísaným v bode 3.5 sa táto homogénna, sirupová zmes odparí vo vákuu, kým sa nedosiahne požadovaná hodnota brix (najmenej 79°).

Sirup sa uskladňuje v skladovacích nádržiach, z ktorých sa nalieva do rôznych druhov obalov.

### 3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Špecifický charakter „suikerstroop“ možno pripísať skutočnosti, že jeho vlastnosti sa výrazne odlišujú od iných druhov sirupu, ako sú jablčný sirup alebo hruškový sirup, ale aj od melasy, pokiaľ ide o tieto vlastnosti:

#### Surovina

„Suikerstroop“ sa líši tým, že sirup sa stopercentne získava z cukrovej repy/trstiny.

*Zloženie cukru*

Keďže sirup sa stopercentne získava z cukrovej repy/trstiny, takmer vôbec neobsahuje iné uhľovodíky než sacharózu a invertný cukor. Obsah cukru je najmenej 70 % (pozri tiež vlastnosti uvedené v bode 3.5). Tým sa sirup odlišuje aj od melasy, ktorej obsah cukru je nižší ako 68 %.

*Chuť*

„Necukry“ v surovine dodávajú „suikerstroop“ slaná chuť s horkastou príchuťou. V spojení s vysokým obsahom cukru sa dosiahne sladko-slaná chuť a aróma, ktoré sú jedinečné v porovnaní s inými druhmi sirupu.

**3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

Žiadosť o zápis do registra vychádza zo skutočnosti, že výrobok charakterizuje tradičný spôsob výroby a tradičné zloženie.

*Tradičný spôsob výroby*

Hoci sa kedysi dávno (od začiatku 17. storočia) „suikerstroop“ zvykol vyrábať ručne, jeho továrenská výroba sa začala od roku 1908. Priemyselný výrobný postup sa doteraz nezmenil, výrobný proces sa však zlepšil, zefektívnil a väčšmi zmechanizoval. Továrne (založené na začiatku 20. storočia, všetky okolo roku 1910) sú doteraz v prevádzke, len ich vnútorné zariadenie sa zmodernizovalo s ohľadom na technologický pokrok.

*17., 18. a 19. storočie*

Podľa tradície je „suikerstroop“ vedľajší produkt rafinácie cukru. J. H. Reisig v diele *De Suikerraffinadeur* (Refinér cukru) z roku 1783 opisuje, ako sa sirup zachytával v odkvapkávacích nádobách počas výroby homolí cukru. Počas procesu kryštalizácie sa (viskózna) čistená cukrovina liala do foriem na homole cukru. Formy sa potom postavili na niekoľko dní na odkvapkávacie nádoby. Nahromadený sirup sa nazýval „nezakrytý“ sirup. Homole sa potom zakryli vlhkom hrnciarskou hlinou (na podporu procesu kryštalizácie a zabránenie rozpúšťaniu) a položili späť na nádoby. Voda sa pozvoľne liala navrch a pomaly stekala cez homoľu. Takto vyrobený sirup sa nazýval „zakrytý“ sirup. Prikryvka (vysušená hlina) sa potom odstránila a homole cukru sa nechali stáť niekoľko dní. Potom sa zakryli vrstvou tenšej hlíny, umiestnili späť na sirupové nádoby a liala sa na ne voda. Takto získaný sirup sa nazýval sirup naloop (konečný odtokový sirup, ktorý je najčistejší).

*20. storočie a súčasnosť*

Keďže pokrok v oblasti technológií (industrializácia) vyústil do zvýšenia množstva kryštálového cukru, ktoré je možné získať počas výrobného procesu, melasa (t. j. sirup) obsahuje viac „necukrov“ a menej cukru (celkový obsah cukru menej než 68 %, zdanlivá čistota menej než 73 %). V dôsledku nahromadenia nečistôt (z dôvodu účinnosti priemyselného výrobného procesu) sa chuť sirupu značne líši, je omnoho slanejšia než konečný odtokový sirup v minulosti (posledný sirup získaný manuálnym výrobným procesom). Keďže však bol po „suikerstroop“ stále dopyt, začal sa špecificky vyrábať. Výrobný proces sa vyvinul okolo roku 1900 (pozri opis v bode 3.6) a v roku 1908 sa tento výrobok začal vyrábať spôsobom, ktorý sa používa dodnes.

Prehľad výrobného postupu v roku 1908 a v súčasnosti:

Výrobný postup (ako je opísaný v bode 3.6)	1908	V súčasnosti
B-sirup získaný z výroby cukru z cukrovej trstiny alebo cukrovej repy tvorí surovinu	X	X
Čistenie B-sirupu použitím aktívneho uhlia	X	X
Roztok cukru a/alebo invertný cukrový sirup sa pridáva v súlade s receptom	X	X
Miešanie, kým nevznikne homogénna zmes	X	X
Zohrievanie a odparovanie na získanie požadovanej sušiny	X	X

#### Tradičné zloženie

„Suikerstroop“ je tradične zložený z uhľovodíkovej sacharózy a invertného cukru, ktoré sa získavajú z cukrovej trstiny alebo cukrovej repy.

Zloženie „suikerstroop“ vyrábaného v súčasnosti, na ktorý sa vzťahujú požiadavky uvedené v bode 3.9, je rovnaké ako zloženie stanovené v nariadení o cukre a sirupe (zákon o tovare) (1977).

V nariadení o cukre a sirupe z roku 1977 (zákon o tovare) sa opisuje zloženie sirupovej tekutiny získanej z cukroviny rastliny, z ktorej sa výrobok vyrába po extrakcii cukrových kryštálov. Okrem toho obsah extraktu musel byť najmenej 80 % a zdanlivá čistota 73 %. Maximálny obsah popoloviny bol stanovený na 4,0 %. Základné vlastnosti v súvislosti so zložením sa nezmenili a zodpovedajú požiadavkám na zloženie súčasného „suikerstroop“ uvedeným v bode 3.5.

#### Tradičné použitie

„Suikerstroop“ je často používanou prísadou v tradičných jedlách. Zo série kníh *Streekgerechten en wetenswaardigheden* (Miestne jedlá a zaujímavé podrobnosti), Jo van Lamoen, 1987 – 1988, vyplýva, že „suikerstroop“ sa používa v mnohých miestnych jedlách, ako sú *Groningse kruidkoek*, hnedá fazuľa s jablkami, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* a *Zeeuwse boterbabbelaars*. C. J. Wannée v 6. vydaní kuchárskej knihy *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (Kuchárka Amsterdamskej školy rodinnej prípravy) z roku 1910 tiež uvádza mnoho receptov, v ktorých sa používa „suikerstroop“. Wannée, šieste vydanie z roku 1910. K príkladom patria *boluskoek* a *stroopmoppen*, a *stroopsaus* (omáčka zo „suikerstroop“) bola odporúčanou prílohou k mnohým jedlám, lebo „tradičné“ holandské recepty často neboli práve najchutnejšie.

### 3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru

Špecifické vlastnosti „suikerstroop“ možno preveriť na základe týchto merateľných minimálnych požiadaviek, ktoré musia spĺňať vlastnosti sirupu uvedené v bode 3.5. (farba, hodnota brix a celkový obsah cukrov). Výrobca kontroluje v každej výrobnjej sérii (počas každého výrobného cyklu), či sú splnené požiadavky.

Holandský úrad pre bezpečnosť potravín a spotrebiteľských výrobkov (NVWA) to overuje prostredníctvom monitorovania kontrol. NVWA vykonáva administratívne kontroly na mieste u výrobcov aspoň raz za rok, pričom overuje uložené údaje týkajúce sa farby, hodnoty brix a celkového obsahu cukru (výrobca tieto údaje zisťuje pri každej výrobnjej sérii a digitálne ich ukladá).

## 4. ÚRADY ALEBO ORGÁNY OVERUJÚCE DODRŽIAVANIE ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

### 4.1. Názov a adresa

Názov: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adresa: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefón: +31– 088- 223 33 33

E-mail: info@vwa.nl

Verejné  Súkromné

### 4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu

Holandský úrad pre bezpečnosť potravín a spotrebiteľských výrobkov je zodpovedný za overovanie dodržiavania požiadaviek ustanovených v špecifikácii výrobku „suikerstroop“.