

**IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/48****z dne 11. januarja 2018****o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Suikerstroop (ZTP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 52(3)(b) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je bila vloga Nizozemske za registracijo imena „Suikerstroop“ kot zaščitene tradicionalne posebnosti (ZTP) objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(2)</sup>.
- (2) „Suikerstroop“ je sirupasta tekočina, ki se pridobiva s kuhanjem rastline, iz katere nastane proizvod po ekstrakciji sladkornih kristalov. Ime pomeni „sladkorni sirup“.
- (3) Komisija je 16. septembra 2014 prejela tri ugovore, in sicer Finske, Danske in družbe Nordic Sugar AB (s sedežem na Danskem).
- (4) Ugovora Danske in Finske sta bila posredovana Nizozemski.
- (5) Postopek ugovora na osnovi obvestila, ki ga je družba Nordic Sugar AB poslala neposredno Komisiji, ni bil sprožen. V skladu z drugim pododstavkom člena 51(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 lahko vsaka fizična ali pravna oseba s pravnim interesom in s prebivališčem ali sedežem v državi članici, ki ni država, iz katere je bil zahtevek posredovan, vloži ugovor pri državi članici, v kateri ima sedež. Zato družba Nordic Sugar AB ugovora ali izjave o ugovoru ne bi smela vložiti neposredno pri Komisiji.
- (6) Komisija je 13. novembra 2014 prejela utemeljeni ugovor Finske. Utemeljeni ugovor Danske je bil vključen že v sam ugovor. Za utemeljena ugovora Danske in Finske je bilo ugotovljeno, da sta dopustna v smislu člena 21 Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (7) V skladu s členom 51(3) navedene uredbe je Komisija z dopisi z dne 19. decembra 2014 Nizozemsko in Finsko na eni strani ter Nizozemsko in Dansko na drugi strani pozvala k ustreznim posvetovanjem v obdobju treh mesecev od datuma navedenih dopisov, da bi dosegle dogovor.
- (8) Na zahtevo Nizozemske je Komisija z dopisom z dne 8. aprila 2015 v skladu s členom 51(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 odobrila podaljšanje roka za posvetovanja med zainteresiranimi stranmi v dveh postopkih ugovora v zvezi z zgoraj navedenim zahtevkom. Rok za sporazumni dogovor je bil torej podaljšán do 19. junija 2015.
- (9) Dogovor v določenem roku ni bil dosežen. Nizozemska je Komisiji z dopisom z dne 22. februarja 2017 poslala rezultate posvetovanja s Finsko in Dansko. Komisija bi morala o registraciji torej odločiti v skladu s postopkom iz člena 52(3)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 ob upoštevanju rezultatov teh posvetovanj.
- (10) V utemeljenem ugovoru sta Finska in Danska trdili, da: 1) ime ni specifično (enostavno pomeni sladkorni sirup); 2) se identično ime uporablja za več podobnih proizvodov, ki že obstajajo na danskem, švedskem, finskem,

<sup>(1)</sup> ULL 343, 14.12.2012, str. 1.<sup>(2)</sup> UL C 187, 19.6.2014, str. 9.

nemškem in baltskem trgu; 3) značilnosti proizvoda in njegova proizvodna metoda niso edinstvene, saj za podobne proizvode, ki se tržijo na Danskem, Finskem in Švedskem, veljajo enake posebne značilnosti in metode. Zlasti Finska meni, da proizvod, kot je opisan v zahtevku, kot vrsta sirupa ne more veljati za „posebnega“, saj poleg sirupa „Suikerstroop“ obstajajo tudi drugi proizvodi, ki so 100-odstotno izdelani iz sladkorne pese ali sladkornega trsa.

- (11) Danska je poleg tega navedla, da bi bilo treba točko 3.1 specifikacije proizvoda, ki določa, da „je na etiketi navedba“ tradicionalen nizozemski proizvod „v jeziku države, v kateri se proizvod trži“, preoblikovati in uskladiti s členom 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Po drugi strani je Finska opozorila, da uporaba opredelitve „tradicionalni nizozemski proizvod“ ni specifična za proizvod iz zahtevka, saj se v severni Evropi tržijo podobni proizvodi, ki se prav tako lahko opredelijo kot tradicionalni.
- (12) Finska je nato med posvetovanji z Nizozemsko zahtevala črtanje zadnjega stavka oddelka 3.2 „Drugi proizvodi z enakim imenom ali podobni proizvodi s podobno zvencim imenom ne obstajajo“, saj bi bila ta trditev napačna.
- (13) Komisija je obravnavala argumente iz utemeljenih ugovorov in informacij, predloženih Komisiji v zvezi s pogajanjem med zainteresiranimi stranmi, ter je sklenila, da bi bilo treba ime „Suikerstroop“ registrirati kot ZTP.
- (14) Ugovori temeljijo na točkah (a) in (b) člena 21(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (15) Glede neskladnosti s pogoji Uredbe so bile izpostavljene tri točke: 1) ime ni specifično; 2) značilnosti proizvoda in metoda njegove proizvodnje niso edinstvene; 3) točka 3.1 specifikacije proizvoda se nanaša na „tradicionalen nizozemski proizvod“, zato ni v skladu s členom 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (16) Glede okoliščine, da je ime za podobne kmetijske proizvode ali živila zakonito, splošno znano in gospodarsko pomembno, je bilo izpostavljeno, da se identično ime uporablja za več podobnih proizvodov, ki že obstajajo na danskem, švedskem, finskem, nemškem in baltskem trgu.
- (17) Uredba (EU) št. 1151/2012 ne določa, da mora biti ime zajamčene tradicionalne posebnosti specifično. To je določal člen 4(2) Uredbe (ES) št. 509/2006. Čeprav je bil zahtevek Komisiji predložen, ko je veljala Uredba Sveta (ES) št. 509/2006<sup>(1)</sup>, je bil objavljen na podlagi Uredbe (EU) št. 1151/2012, zato se ob odsotnosti posebnih prehodnih določb uporablja slednja. V skladu s členom 18(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012 se lahko ime registrira kot zajamčena tradicionalna posebnost, če se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda ali opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda. V tem primeru se ime „Suikerstroop“ že stoletja uporablja za opredelitev tega specifičnega proizvoda. Opredeljuje posebne lastnosti proizvoda, to je sirupa iz tekočine, ki ostane pri proizvodnji sladkorja iz sladkorne pese ali sladkornega trsa. Zato ime izpolnjuje zahteve iz Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- (18) Uredba (EU) št. 1151/2012 ne določa, da mora biti proizvod, registriran kot zajamčena tradicionalna posebnost, edinstven ali tipičen. Mora biti prepoznaven in razpoznaven. V skladu s členom 18(4) Uredbe (EU) št. 1151/2012 so izključena samo imena, ki se nanašajo na splošne trditve, uporabljene za skupino proizvodov, ali na trditve, ki jih določa posebna zakonodaja Unije. „Suikerstroop“ ima jasno opredeljene značilnosti in proizvodno metodo. Poleg tega proizvod iz specifikacije proizvoda z imenom „Suikerstroop“ izpolnjuje zahteve iz člena 18(1)(a) in (b) Uredbe (EU) št. 1151/2012, saj način proizvodnje ustreza tradicionalni praksi za ta proizvod in so sestavine tiste, ki se tradicionalno uporabljajo.
- (19) Stavek iz točke 3.1 specifikacije proizvoda: „Po zaključenem postopku iz člena 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 je predvideno, da se na etiketi navedejo besede „tradicionalen nizozemski proizvod“ v jeziku države, v kateri se proizvod trži“ ni v skladu s členom 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012. Nadomestiti bi ga bilo treba z naslednjim stavkom: „Ime spremlja trditev, izdelano po tradiciji Nizozemske“. Nizozemski organi so se strinjali, da se ta sprememba vključi v specifikacijo proizvoda, ki jo je treba v informativne namene ponovno objaviti.

<sup>(1)</sup> Uredba Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 93, 31.3.2006, str. 1).

- (20) Čeprav se v drugih državah članicah tržijo podobni proizvodi, kot je „Suikerstroop“, pod imenom v uradnih jezikih teh držav članic, ki velja za prevod izraza „Suikerstroop“, ni mogoče zaključiti, da se na trgih navedenih držav članic za podoben proizvod uporablja „identično ime“. Ime, ki se uporablja v teh državah članicah, ima dejansko enak pomen kot Suikerstroop v nizozemščini, ni pa enako navedbi „Suikerstroop“, saj je izraženo v drugem jeziku. Poleg tega ni zaščiteno ime „Suikerstroop“ kot tako, pač pa samo v povezavi s trditvijo „izdelano po tradiciji Nizozemske“.
- (21) Zato se lahko še naprej uporabljajo imena za proizvode, ki so podobni proizvodu iz zahtevka za „Suikerstroop“, ki se tržijo na danskem, švedskem, finskem, nemškem in baltskem trgu in katerih ime pomeni „sladkorni sirup“ ter je prevod imena „Suikerstroop“ v zadevnem jeziku. Imena niso identična imenu „Suikerstroop“ in se jih ne bi smelo obravnavati kot posnemanje ali navajanje imena „Suikerstroop“, saj bo ime „Suikerstroop“ po registraciji morala spremljati trditev „izdelano po tradiciji Nizozemske“. Zato je zaščita tega imena omejena na ime, ki se sklicuje na tradicijo Nizozemske.
- (22) Poleg tega je očitno, da registracija imena „Suikerstroop“ ne preprečuje uporabe posamičnih izrazov „sladkorni“ ali „sirup“, ki sta obči imeni.
- (23) Nizozemska in Finska sta se dogovorili tudi, da se črta zadnji stavek oddelka 3.2, ki se glasi: „Drugi proizvodi z enakim imenom ali podobni proizvodi s podobno zvenečim imenom ne obstajajo“. Ta stavek bi bilo zato treba črtati iz specifikacije proizvoda, ki jo je treba v informativne namene ponovno objaviti.
- (24) Glede na navedeno bi bilo treba ime „Suikerstroop“ vpisati v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti. Prečiščeno besedilo enotnega dokumenta bi bilo treba objaviti v informativne namene.
- (25) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Odbora za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

#### Člen 1

Ime „Suikerstroop“ (ZTP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod skupine 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 <sup>(1)</sup>.

#### Člen 2

Ime iz člena 1 spremlja trditev „izdelano po tradiciji Nizozemske“. Prečiščena različica specifikacije proizvoda je v Prilogi k tej uredbi.

#### Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

<sup>(1)</sup> Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36).

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 11. januarja 2018

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## PRILOGA

## VLOGA ZA REGISTRACIJO ZTP

Uredba (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (\*)

„SUIKERSTROOP“

Št. ES: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NAZIV IN NASLOV SKUPINE VLOŽNIKOV

Naziv: Kenniscentrum suiker & voeding  
Naslov: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN  
Telefon: +31 355433455  
Telefaks: +31 355426626  
E-naslov: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. DRŽAVA ČLANICA ALI TRETJA DRŽAVA

Nizozemska

3. SPECIFIKACIJA PROIZVODA

3.1 Ime za registracijo (člen 2 Uredbe Komisije (ES) št. 1216/2007 <sup>(1)</sup>)

„Suikerstroop“

Ime spremlja trditev „izdelano po tradiciji Nizozemske“.

3.2 Gre za ime, ki

- je specifično samo po sebi  
 izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Ime proizvoda se uporablja že več stoletij. „Suikerstroop“ [melasa] se pridobiva pri proizvodnji sladkorja. Člen 12 odloka o sladkorju in sirupu iz leta 1977 (zakon o živilih) določa: „Ime 'Suikerstroop', pred katerim je, kadar je ustrezno, ime rastline, iz katere je proizvod narejen, se mora in sme uporabljati le za opis sirupaste tekočine, ki se pridobiva iz kuhane rastline, iz katere po ekstrakciji sladkornih kristalov nastane proizvod ...“.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena v skladu s členom 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- Registracija s pridržanjem imena  
 Registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda

Skupina 2.3: Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime pod točko 3.1 (člen 3(1) Uredbe (ES) št. 1216/2007)

„Suikerstroop“ je sirupasta tekočina, ki se pridobiva s kuhanjem sladkorne pese ali sladkornega trsa, iz katerih nastane proizvod po ekstrakciji sladkornih kristalov. Tekočina ima vsaj 80-odstotno vsebnost ekstrakta, največ 4-odstotno vsebnost pepela in vsaj 73-odstotno navidezno čistost. Zaradi visoke vsebnosti suhe snovi proizvoda in visoke vsebnosti sladkorja (več kot 60 g na 100 g) ima proizvod zelo dolg rok trajanja. Sladkor zagotavlja majhno razpoložljivost „proste vode“, kar pomeni, da se ne morejo razviti mikroorganizmi.

(\*) Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

(1) Uredba Komisije (ES) št. 1216/2007 z dne 18. oktobra 2007 o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil (UL L 275, 19.10.2007, str. 3)

Proizvod ima naslednje posebne značilnosti:

	Barva	Brix <sup>(1)</sup>	Skupni sladkorji
„Suikerstroop“	2 000–30 000 IE <sup>(2)</sup>	min. 79 °	min. 70 %

<sup>(1)</sup> Merjenje koncentracije raztopljenih trdnih delcev (v tem primeru sladkorja) v vodni raztopini z uporabo refraktometra.

<sup>(2)</sup> Enote ICUMSA (Mednarodni odbor za enotne metode analiziranja sladkorja) (ICUMSA Units). Višja kot je vrednost IE, temnejša je barva.

Gre za posredno merilo čistosti.

#### Fizične značilnosti

„Suikerstroop“ je lepljiva, gosta, viskozna, temno rjava sirupasta tekočina. Vsebuje veliko količino sladkorja (vsaj 70 %).

#### Kemijske lastnosti

„Suikerstroop“ ima vsaj 73-odstotno navidezno čistost. Vsebnost ekstrakta mora biti vsaj 80-odstotna, vsebnost pepela v proizvodu „Suikerstroop“ pa ne sme biti več kot 4-odstotna.

#### Organoleptične značilnosti

„Suikerstroop“ ima sladko-slan in rahlo grenak okus. Sladkost nastane zaradi visoke vsebnosti sladkorja, slanost pa zaradi mineralov in drugih (topnih) sestavin sladkorne pese ali sladkornega trsa, ki ostanejo v sirupu kot rezultat proizvodnega postopka.

### 3.6 Opis proizvodne metode, na katero se nanaša ime iz točke 3.1

Surovina za „Suikerstroop“ je sirupasta tekočina, ki nastane pri proizvodnji sladkorja iz sladkorne pese ali sladkornega trsa po ekstrakciji sladkornih kristalov.

Postopek ekstrakcije pri proizvodnji kristalnega sladkorja vključuje raztapljanje sladkorjev iz sladkorne pese ali sladkornega trsa v vodi. Ostale – v vodi topne – sestavine („nesladkorji“) iz sladkorne pese ali sladkornega trsa se prav tako raztopijo.

Ekstrakt se očisti, zgosti in kristalizira. Po kristalizaciji tako pridobljene sladkorne raztopine se ekstrahirajo sladkorni kristali. „Nesladkorji“ ostanejo v preostali sladkorni raztopini, ki ji pravimo tudi matična lužina (ali sirup oz. odcejeni sirup). Matična lužina še vedno vsebuje veliko raztopljenega sladkorja (približno 85 %). Za kristalizacijo še vedno raztopljenega sladkorja se matična lužina še enkrat zgosti, dokler se ne pričnejo spet tvoriti sladkorni kristali. Ti kristali se ponovno ekstrahirajo. Preostanek sirupa imenujemo B-sirup in vsebuje približno 75 % sladkorja (na suho snov) in relativno višje količine nesladkorjev. B-sirup je surovina, ki se uporablja za proizvodnjo sirupa „Suikerstroop“.

B-sirup se dovaja v mešalni rezervoar, da se odstranijo nečistoče. Surovina se obdela z aktivnim ogljem, ki absorbira nečistoče. Te se nato skupaj z ogljem odstranijo s filtracijo. Očiščeni pridobljeni B-sirup je glavna sestavina sirupa „Suikerstroop“. Temu očiščenemu B-sirupu se doda sladkorna raztopina (v vodi raztopljen sladkor) in/ali invertni sladkor (sirup), da se doseže skladnost z lastnostmi iz točke 3.5. Invertni sladkor (sirup) je sirup, ki nastane pri ločevanju sladkorja (saharoze) na glukozo in fruktozo. Očiščeni (B-)sirup, sladkorna raztopina in/ali invertni sladkor (sirup) se zmešajo v homogeno maso.

Da bi dobili „Suikerstroop“ s sestavo, opisano v točki 3.5, se ta homogena, sirupasta masa uparja v vakuumu, dokler ni dosežena želena vrednost brix (vsaj 79 °).

Sirup se shrani v rezervoarje, iz katerih se nato prelije v različne embalaže.

### 3.7 Posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Posebne lastnosti sirupa „Suikerstroop“ izhajajo iz dejstva, da se znatno razlikuje od ostalih vrst sirupov, kot so jabolčni ali hruškov sirup, pa tudi od melas, in sicer v naslednjih lastnostih:

#### Surovine

Posebna značilnost sirupa „Suikerstroop“ je, da se 100-odstotno pridobiva iz sladkorne pese oz. sladkornega trsa.

*Sestava sladkorja*

Ker se sirup 100-odstotno pridobiva iz sladkorne pese oz. sladkornega trsa, razen saharoze in invertnega sladkorja vsebuje zelo malo ogljikovih hidratov. Vsebnost sladkorja je vsaj 70-odstotna (glej tudi lastnosti iz točke 3.5). V tem se sirup tudi razlikuje od melas, ki imajo manj kot 68-odstotno vsebnost sladkorja.

*Okus*

„Nesladkorji“ v surovinah dajejo sirupu „Suikerstroop“ slan okus z rahlo grenkim poudarkom. Ko se ta združi z visoko vsebnostjo sladkorja, nastaneta sladko-slan okus in aroma, ki je edinstvena v primerjavi z ostalimi vrstami sirupov.

**3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila**

Vloga za registracijo temelji na dejstvu, da sta za proizvod značilni tradicionalna proizvodna metoda in tradicionalna sestava.

*Tradicionalna proizvodna metoda*

Čeprav so nekdaj (od začetka 17. stoletja) sirup „Suikerstroop“ delali ročno, ga od leta 1908 proizvajajo v tovarnah. Metoda tovarniške proizvodnje se od takrat ni spremenila, čeprav je bil proizvodni postopek izboljšán, posodobljen in dodatno mehaniziran. Tovarne (ustanovljene v začetku 20. stoletja, okrog leta 1910) še vedno obratujejo. Z napredkom tehnologije so posodobili njihovo notranjost.

*17., 18. in 19. stoletje*

Zgodovinsko gledano je „Suikerstroop“ stranski proizvod rafiniranja sladkorja. V svoji knjigi *De Suikerraffinadeur* [Rafinerija sladkorja] iz leta 1783 avtor J.H. Reisis opisuje, kako so med proizvodnjo sladkornih stožcev lovili sirup v lovilne posode. Med postopkom kristalizacije so (viskozen) očiščen kuhan sladkorni sirup nalili v modelčke za sladkorne stožce. Modelčki so nato nekaj dni stali na lovilnih posodah. Sirup, ki se je nabral, so imenovali „nepokrit“ sirup. Stožce so nato prekrili z mokro belo glino (ki je spodbudila proces kristalizacije in preprečila topljenje) in postavili nazaj na posode. Po vrhu so počasi zivali vodo, ki je počasi curljala po stožcu. Sirup, ki je pri tem nastal, so imenovali „pokrit“ sirup. Prekrivno plast (suho glino) so nato odstranili in sladkorne stožce pustili stati nekaj dni. Potem so jih prekrili s plastjo tanjše bele gline ter jih postavili nazaj na posode s sirupom, preden so čeznje prelili vodo. Tako pridobljenemu sirupu so rekli sirup *naloop* (končni odcejeni sirup, ki je najčistejši).

*Od 20. stoletja do danes*

Ker je tehnološki napredek (industrializacija) posledično omogočil večje količine kristalnega sladkorja, ki jih je možno pridobiti med proizvodnim postopkom, vsebuje melado/melasa (tj. sirup) več „nesladkorjev“ in manj sladkorja (skupna vsebnost sladkorja je manj kot 68-odstotna, navidezna čistost pa manj kot 73-odstotna). Kopičenje nečistoč (zaradi učinkovitosti industrijskega proizvodnega postopka) daje sirupu tudi precej drugačen okus, veliko bolj slan kot pri predhodnem končnem odcejenem sirupu (zadnji sirup, pridobljen med ročnim proizvodnim postopkom). Toda ker se je še vedno pojavljalo povpraševanje po sirupu „Suikerstroop“, so ga pričeli proizvajati posebej. Proizvodni postopek se je razvil okrog leta 1900 (glej opis v točki 3.6) in leta 1908 se je pričela izdelava proizvoda, kot jo poznamo še danes.

Pregled proizvodne metode leta 1908 in danes:

Proizvodna metoda (kot je opisana v točki 3.6)	1908	Danes
Surovina je B-sirup, pridobljen s proizvodnjo sladkorja iz sladkorne pese ali sladkornega trsa	X	X
Čiščenje B-sirupa z aktivnim ogljem	X	X
V skladu z receptom se doda sladkorna raztopina in/ali invertni sladkorni sirup	X	X
Mešanje, da dobimo homogeno maso	X	X
Segrevanje in uparjevanje, da dobimo zeleno suho snov	X	X

#### Tradicionalna sestava

„Suikerstroop“ tradicionalno sestoji iz ogljikovih hidratov saharoze in invertnega sladkorja, ki so pridobljeni iz sladkorne pese ali sladkornega trsa.

Sestava sirupa „Suikerstroop“, ki se proizvaja danes in ustreza zahtevam iz točke 3.9, je enaka tisti iz odloka o sladkorju in sirupu iz leta 1977 (zakon o živilih).

V odloku o sladkorju in sirupu iz leta 1977 (zakon o živilih) je sestava opisana kot sirupasta tekočina, pridobljena iz kuhane rastline, iz katere nastane proizvod po ekstrakciji sladkornih kristalov. Poleg tega je morala biti vsebnost ekstrakta vsaj 80-odstotna, navidezna čistost pa 73-odstotna. Maksimalna vsebnost pepela je bila 4-odstotna. Glavne značilnosti sestave se niso spremenile in so identične zahtevam za sestavo sedanjega sirupa „Suikerstroop“, kot so opredeljene v točki 3.5.

#### Tradicionalna uporaba

„Suikerstroop“ je pogosto uporabljena sestavina v tradicionalnih jedeh. Serija *Streekgerechten en wetenswaardigheden* [Lokalne jedi in zanimivosti] avtorja Joa van Lamoena (1987–1988) prikazuje, da se „Suikerstroop“ uporablja v številnih lokalnih jedeh, kot so *Groningse kruidkoek*, rjav fižol z jabolki, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* in *Zeeuwse boterbabbelaars*. Številne recepte s sirupom „Suikerstroop“ najdemo tudi v 6. izdaji kuharice *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* [Kuharska knjiga amsterdamske šole za gospodinjstvo] iz leta 1910, katere avtor je C. J. Wannée. Takšne jedi so npr. *boluskoek* in *stroopmoppen* ter *stroopsaus* (omaka iz sirupa „Suikerstroop“), ki se je priporočala kot priloga številnim jedem, ker „tradicionalne“ nizozemske jedi pogosto niso bile najbolj polnega okusa.

### 3.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti

Posebne lastnosti sirupa „Suikerstroop“ je možno preveriti na podlagi izmerljivih minimalnih zahtev, ki jih morajo izpolnjevati lastnosti sirupa iz točke 3.5 (barva, vrednost brix in skupni sladkorji). Proizvajalec za vsako proizvodno serijo (v času vsake proizvodne serije) preveri, ali so zahteve izpolnjene.

Nizozemski organ za varnost hrane in potrošniških proizvodov (NVWA) to potrdi tako, da spremlja kontrole. NVWA vsaj enkrat letno izvede administrativni pregled proizvajalcev na kraju samem, kjer preveri shranjene podatke v zvezi z barvo, vrednostjo brix in skupno vsebnostjo sladkorja (ki jo proizvajalec izmeri za vsako proizvodno serijo in shrani v digitalni obliki).

## 4. ORGANI ALI TELESA, KI PREVERJAJO SKLADNOST S SPECIFIKACIJO PROIZVODA

### 4.1 Naziv in naslov

Naziv: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Naslov: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefon: +31 882233333

E-naslov: info@vwa.nl

javno  zasebno

### 4.2 Posebne naloge organa ali telesa

Nizozemski organ za varnost hrane in potrošniških proizvodov je odgovoren za preverjanje skladnosti z zahtevami, določenimi v specifikaciji proizvoda za sirup „Suikerstroop“.

---