

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2018/48**av den 11 januari 2018****om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter (Suikerstroop [GTS])**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽¹⁾, särskilt artikel 52.3 b, och

av följande skäl:

- (1) I enlighet med artikel 50.2 b i förordning (EU) nr 1151/2012 har Nederländernas ansökan om registrering av namnet "Suikerstroop" som garanterad traditionell specialitet (GTS) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ⁽²⁾.
- (2) "Suikerstroop" är den sirapsaktiga vätska som erhålls ur fyllmassan från den växt av vilken produkten framställs efter extraktion av sockerkristallerna. Namnet betyder sockersirap.
- (3) Kommissionen tog den 16 september 2014 emot ett meddelande om invändning från Finland, ett från Danmark och ett från Nordic Sugar AB (ett företag som är etablerat i Danmark).
- (4) Meddelandena om invändning från Danmark och Finland vidarebefordrades till Nederländerna.
- (5) Det inleddes inte något invändningsförfarande på grundval av det meddelande som skickats direkt till kommissionen av Nordic Sugar AB. Enligt artikel 51.1 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 får fysiska och juridiska personer som har ett berättigat intresse, som är etablerade eller bosatta i en annan medlemsstat än den från vilken en ansökan kommer, lämna in ett meddelande om invändning till den medlemsstat där de är etablerade. Nordic Sugar AB hade därför inte rätt att lämna in ett meddelande om invändning eller en invändning direkt till kommissionen.
- (6) Den 13 november 2014 tog kommissionen emot en motiverad invändning från Finland. Den motiverade invändningen från Danmark ingick i meddelandet om invändning. Både den motiverade invändningen från Danmark och den från Finland ansågs giltiga i den mening som avses i artikel 21 i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (7) I enlighet med artikel 51.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen genom en skrivelse av den 19 december 2014 uppmanat Nederländerna och Finland, å ena sidan, och Nederländerna och Danmark, å andra sidan, att inleda lämpliga samråd under en period av tre månader från det datum då dessa skrivelser är daterade, i syfte att nå en överenskommelse.
- (8) På begäran av Nederländerna beviljade kommissionen i enlighet med artikel 51.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 genom en skrivelse av den 8 april 2015 en förlängning av tidsfristen för samråden mellan de berörda parterna i de två invändningsförfarandena angående ovannämnda ansökan. Den slutliga tidsfristen för att nå en överenskommelse sköts därför upp till den 19 juni 2015.
- (9) Ingen överenskommelse nåddes inom den utsatta tidsfristen. Genom en skrivelse av den 22 februari 2017 meddelade Nederländerna kommissionen resultatet av samråden med Finland och Danmark. Kommissionen bör därför fatta beslut om registreringen i enlighet med det förfarande som avses i artikel 52.3 b i förordning (EU) nr 1151/2012, med beaktande av resultaten av samråden.
- (10) I sina motiverade invändningar hävdade Finland och Danmark 1) att namnet inte har en särart (det betyder bara sockersirap), 2) att identiska namn används för flera liknande produkter som redan finns på marknaden

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ EUT C 187, 19.6.2014, s. 9.

i Danmark, Sverige, Finland, Tyskland och Baltikum, och 3) att produktens egenskaper och dess produktionsmetod inte är unika för produkten i fråga eftersom liknande produkter som saluförs i Danmark, Finland och Sverige har samma specifika egenskaper och tillverkas enligt samma metod. Finland anser att den produkt som beskrivs i ansökan inte kan anses vara en "särskild" typ av sirap eftersom det finns andra produkter än "Suikerstroop" som också framställs av 100 % sockerbeter eller sockerrör.

- (11) Danmark hävdade dessutom att punkt 3.1 i produktspecifikationen, i vilken det fastställs att "orden 'traditionell nederländsk produkt' ska finnas på etiketten på språket i det land där produkten saluförs" bör omformuleras så att den överensstämmer med artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012. Finland hade å sin sida invändningar mot användningen av definitionen "traditionell nederländsk produkt" eftersom den inte är specifik för den produkt som beskrivs i ansökan då liknande produkter som saluförs i norra Europa också kan betraktas som traditionella.
- (12) Under samråden med Nederländerna begärde därför Finland att den sista meningen i avsnitt 3.2, "Det finns inga andra produkter med samma benämning eller liknande produkter med en liknande benämning", skulle tas bort eftersom den inte var korrekt.
- (13) Kommissionen har bedömt de argument som lämnas i den motiverade invändningen och i den information som lämnats till kommissionen rörande förhandlingarna mellan de berörda parterna och har kommit fram till att namnet "Suikerstroop" bör registreras som garanterad traditionell specialitet.
- (14) Invändningarna är baserade på artikel 21.1 a och b i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (15) När det gäller oförenligheten med bestämmelserna i förordningen har följande tre argument lagts fram: 1) Namnet har inte en särart. 2) Produktens egenskaper och dess produktionsmetod är inte unika. 3) Punkt 3.1 i produktspecifikationen överensstämmer inte med artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 eftersom den hänvisar till en "traditionell nederländsk produkt".
- (16) När det gäller huruvida namnet används på ett lagligt, erkänt och ekonomiskt betydelsefullt sätt för liknande jordbruksprodukter eller livsmedel har följande argument lagts fram: ett identiskt namn används för flera liknande produkter som redan finns på marknaden i Danmark, Sverige, Finland, Tyskland och Baltikum.
- (17) Enligt förordning (EU) nr 1151/2012 krävs det inte att ett namn som registreras som garanterad traditionell specialitet ska ha en särart. Detta krävdes enligt artikel 4.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006⁽¹⁾. Även om ansökan lämnades in till kommissionen när förordning (EG) nr 509/2006 fortfarande var i kraft offentliggjordes den enligt förordning (EU) nr 1151/2012, och eftersom det inte finns några särskilda övergångsbestämmelser är det den sistnämnda förordningen som gäller. Enligt artikel 18.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 ska ett namn för att kunna registreras som garanterad traditionell specialitet traditionellt ha använts för att benämna den specifika produkten eller avse produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper. I det här fallet har namnet "Suikerstroop" använts i århundraden för denna specifika produkt. Namnet indikerar produktens specifika egenskaper, dvs. att det är en sirap som tillverkats av den vätska som blir kvar vid tillverkning av socker från sockerbeter eller sockerrör. Namnet uppfyller därför kraven i förordning (EU) nr 1151/2012.
- (18) Enligt förordning (EU) nr 1151/2012 krävs det inte att en garanterad traditionell specialitet ska vara unik eller ha en särart. Den måste vara identifierbar och kunna särskiljas från andra produkter. Enligt artikel 18.4 i förordning (EU) nr 1151/2012 får endast namn som hänför sig till allmänna påståenden om en grupp produkter eller påståenden som omfattas av särskild unionslagstiftning uteslutas från registrering. "Suikerstroop" är tydligt definierad vad gäller dess egenskaper och produktionsmetod. Den produkt som omfattas av produktspecifikationen för namnet "Suikerstroop" uppfyller dessutom kraven i artikel 18.1 a och b i förordning (EU) nr 1151/2012 eftersom produktionsmetoden överensstämmer med traditionell praxis för produkten och ingredienserna är de som används traditionellt.
- (19) Meningen i punkt 3.1 i produktspecifikationen, "När förfarandet enligt artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 har avslutats är avsikten att orden 'traditionell nederländsk produkt' ska finnas med på etiketten på språket i det land där produkten saluförs", överensstämmer inte med artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012. Den bör därför ersättas med följande mening: "Namnet ska åtföljas av uppgiften 'tillverkad i enlighet med traditionen i Nederländerna'." De nederländska myndigheterna har gått med på att denna ändring införs i produktspecifikationen som sedan måste offentliggöras igen i informationssyfte.

⁽¹⁾ Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 93, 31.3.2006, s. 1).

- (20) Även om produkter som liknar "Suikerstroop" saluförs i andra medlemsstater under ett namn som anses vara en översättning av ordet "Suikerstroop" på de officiella språken i de medlemsstaterna går det inte att dra slutsatsen att ett "identiskt namn" används på dessa medlemsstaters marknader för liknande produkter. Det namn som används i dessa medlemsstater betyder de facto samma sak som "Suikerstroop" på nederländska men namnet är inte identiskt med "Suikerstroop" eftersom det uttrycks på ett annat språk. Dessutom är namnet "Suikerstroop" som sådant inte skyddat utan bara när det åtföljs av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Nederländerna".
- (21) Därför får de namn som används för produkter som liknar den produkt som omfattas av ansökan för "Suikerstroop", som saluförs på marknaden i Danmark, Sverige, Finland, Tyskland och Baltikum, som betyder "sockersirap" och är en översättning av namnet "Suikerstroop" på de respektive språken, fortsätta att användas. De namnen är inte identiska med "Suikerstroop" och de bör inte anses vara imitationer eller anspelningar på namnet "Suikerstroop", eftersom namnet "Suikerstroop" efter registreringen ska åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Nederländerna". Skyddet av namnet är därför begränsat till namnet med hänvisning till traditionen i Nederländerna.
- (22) Dessutom är det uppenbart att registreringen av namnet "Suikerstroop" inte kan förhindra användningen av beteckningarna "socker" eller "sirap" eftersom de är allmänord.
- (23) Nederländerna och Finland har också enats om att stryka sista meningen i avsnitt 3.2: "Det finns inga andra produkter med samma benämning eller liknande produkter med en liknande benämning." Denna mening bör därför strykas ur produktspecifikationen som sedan måste offentliggöras igen i informationssyfte.
- (24) Mot bakgrund av ovanstående bör namnet "Suikerstroop" föras in i registret över garanterade nationella specialiteter. Den konsoliderade versionen av det sammanfattade dokumentet bör offentliggöras för kännedom.
- (25) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från kommittén för kvalitetspolitik för jordbruksprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet "Suikerstroop" (GTS) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 2.3, Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror, enligt bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ⁽¹⁾.

Artikel 2

Det namn som avses i artikel 1 ska åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Nederländerna". Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns i bilagan till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

⁽¹⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36).

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 11 januari 2018.

På kommissionens vägnar

Jean-Claude JUNCKER

Ordförande

BILAGA

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

Förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (*)

"SUIKERSTROOP"

EG-nr: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. DEN ANSÖKANDE GRUPPENS NAMN OCH ADRESS

Namn: Kenniscentrum suiker & voeding

Adress: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Tfn +31 355433455

Fax +31 355426626

E-post: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND

Nederländerna

3. PRODUKTSPECIFIKATION

3.1 Namn som ska registreras (artikel 2 i kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007 ⁽¹⁾)

"Suikerstroop"

Namnet ska åtföljas av uppgiften "tillverkad i enlighet med traditionen i Nederländerna".

3.2 Ange om namnet

har en särart i sig

uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Produkten har haft detta namn sedan urminnes tider. "Suikerstroop" [melass] erhålls vid framställning av socker. I artikel 12 i socker- och sirapsförordningen (handelsvarulagen) från 1977 anges följande: "Namnet 'suikerstroop', som där så är lämpligt föregås av namnet på den växt av vilken produkten framställs, ska och får endast användas för att beskriva den sirapsaktiga vätska som erhålls ur fyllmassan från den växt av vilken produkten framställs efter extraktion av sockerkristallerna..."

3.3 Registrering med eller utan förbehåll enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006

Registrering av namnet med förbehåll

Registrering av namnet utan förbehåll

3.4 Produkttyp

Klass 2.3 Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk

3.5 Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som namnet under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1216/2007)

"Suikerstroop" är den sirapsaktiga vätska som erhålls ur fyllmassan från de sockerbetor eller sockerrör av vilka produkten framställs efter extraktion av sockerkristallerna. Vätskan har en torrsubstanshalt på minst 80 %, en askhalt på högst 4,0 % och en skenbar renhet på minst 73 %. Produktens höga torrsubstanshalt i kombination med dess höga sockerhalt (mer än 60 g per 100 g) gör att den har lång hållbarhet. Sockret gör att tillgången till "fri fukt" är liten, och därför kan inga mikroorganismer utvecklas.

(*) Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

(1) Kommissionens förordning (EG) nr 1216/2007 av den 18 oktober 2007 om tillämpningsföreskrifter till rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 275, 19.10.2007, s. 3).

Produkten har följande specifika egenskaper:

	Färg	Brixvärde ⁽¹⁾	Total sockerhalt
"Suikerstroop"	2 000 – 30 000 IU ⁽²⁾	min. 79°	min. 70 %

⁽¹⁾ Mått på koncentrationen av lösta ämnen (i detta fall socker) i en vattenlösning, fastställd med hjälp av en refraktometer.

⁽²⁾ ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units. Ju högre IU, desto mörkare färg. Det är ett indirekt mått på renhet.

Fysiska egenskaper

"Suikerstroop" är en klubbig, tjock, trögflytande, mörkbrun, sirapsaktig vätska. Den har hög sockerhalt (minst 70 %).

Kemiska egenskaper

"Suikerstroop" har en skenbar renhet på minst 73 %. Torrsubstanshalten ska vara minst 80 %, och askhalten i "suikerstroop" får inte överstiga 4 %.

Organoleptiska egenskaper

"Suikerstroop" har söt/salt och något bitter smak. Sötman beror på den höga sockerhalten och saltan på de mineraler och andra (lösliga) beståndsdelar från sockerbetorna eller sockerrören som på grund av produktionsprocessen förekommer i sirapen.

3.6 Beskrivning av den produktionsmetod som namnet under punkt 3.1 avser

Råvaran för framställning av "suikerstroop" är den sirapsaktiga vätska som blir kvar vid tillverkning av socker från sockerbetor eller sockerrör efter extraktion av sockerkristallerna.

Vid tillverkning av strösocker sker extraktionen genom att sockret löses ur sockerbetorna eller sockerrören i vatten. Andra vattenlösliga beståndsdelar (icke-socker) från sockerbetorna eller sockerrören löses också upp.

Extraktet renas, reduceras och kristalliseras. När den sockerlösning som därigenom erhålls har kristalliserats extraheras sockerkristallerna. Icke-sockret blir kvar i den återstående sockerlösningen, som även kallas modervätska (eller sirap eller avrunnen sirap). Modervätskan innehåller fortfarande en stor andel löst socker (omkring 85 %). För att det fortfarande lösta sockret ska kunna kristalliseras reduceras modervätskan en andra gång till dess att sockerkristaller på nytt börjar bildas. Dessa sockerkristaller extraheras ännu en gång. Den återstående sirapen kallas B-sirap och innehåller omkring 75 % socker (i torrsubstansen) och relativt sett högre halter icke-socker. B-sirap är den råvara som används för framställning av "suikerstroop".

B-sirapen hålls i en blandningstank för att avlägsna orenheter. Råvaran behandlas med aktivt kol som absorberar orenheterna. De avlägsnas genom filtrering tillsammans med kolet. Den renade B-sirap som erhålls är huvudingrediensen i "suikerstroop". B-sirapen tillsätts sockerlösning (socker löst i vatten) och/eller invertsocker (sirap) för att få de egenskaper som avses i punkt 3.5. Invertsocker (sirap) är en sirap som erhålls genom att socker (sackaros) separeras i glukos och fruktos. Den renade (B-)sirapen, sockerlösning och/eller invertsocker (sirap) blandas till en homogen massa.

För att framställa "suikerstroop" med den sammansättning som beskrivs i punkt 3.5 får den homogena, sirapsaktiga massan avdunsta i vakuum till dess att det önskade brixvärdet (minst 79°) nås.

Sirapen lagras i lagringstankar och fylls sedan i de olika typerna av förpackningar.

3.7 Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Särdragen hos "suikerstroop" har sin grund i det faktum att produkten skiljer sig avsevärt från andra typer av sirap, t.ex. äppelsirap eller päronsirap, men även från melass med avseende på följande egenskaper:

Råvara

"Suikerstroop" kännetecknas av att sirapen till 100 % framställs av sockerbetor/sockerrör.

Sockrets sammansättning

Eftersom sirapen till 100 % framställs av sockerbeter/sockerrör innehåller den knappt några kolhydrater vid sidan av sackaros och invertsocker. Sockerhalten är minst 70 % (se även de egenskaper som beskrivs i punkt 3.5). Detta skiljer också sirapen från melass, vars sockerhalt är under 68 %.

Smak

Icke-sockret i råvaran ger "suikerstroop" en salt smak med något bitter ton. I kombination med den höga sockerhalten ger detta en söt/salt smak och arom som är unik i jämförelse med andra sirapstyper.

3.8 Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

Ansökan om registrering utgår från att produkten kännetecknas av en traditionell produktionsmetod och en traditionell sammansättning.

Traditionell produktionsmetod

Ursprungligen (från början av 1600-talet) framställdes "suikerstroop" för hand, men sedan 1908 fabriksstillverkas produkten. Den industriella produktionsmetoden har förblivit oförändrad sedan dess, även om produktionsprocessen har förbättrats, rationaliserats och mekaniserats ytterligare. Fabrikerna (som grundades i början av 1900-talet, omkring 1910) är fortfarande i drift. De har moderniserats i och med att tekniken gått framåt.

1600-, 1700- och 1800-talen

Historiskt sett är "suikerstroop" en biprodukt från sockertillverkning. *De Suikerraffinadeur* [Sockerraffinaderiet] av J.H. Reisig från 1783 beskrivs hur sirap fångades upp i droppkärl vid tillverkning av sockertoppar. Under kristalliseringsprocessen hälldes den (trögflytande) renade sockerfyllmassan i sockertoppsformarna. Formarna fick sedan stå på droppkärl under ett par dagar. Den sirap som erhöles kallades "otäckt" sirap. Topparna täcktes därefter med våt piplera (som befördade kristalliseringsprocessen och förhindrade upplösning) och placerades på nytt på kärnen. Vatten hälldes långsamt över toppen och sipprade långsamt genom sockertoppen. Den sirap som framställdes på det sättet kallades "täckt" sirap. Sedan avlägsnades övertäckningen (torkad lera) och sockertopparna fick stå i några dagar, varefter de täcktes med ett tunnare lager piplera. De placerades på nytt på sirapskärnen och vatten hälldes över dem. Den sirap som erhöles på så sätt kallades "naloop"-sirap (sista avrunnen sirap, den renaste sirapen).

1900-talet fram till i dag

Eftersom de tekniska framstegen (industrialiseringen) har lett till att en större mängd strösocker erhålls vid produktionsprocessen innehåller melassen (dvs. sirapen) mer icke-socker och mindre socker (total sockerhalt under 68 %, skenbar renhet under 73 %). Ansamlingen av orenheter (som beror på den effektiva produktionsprocessen) ger dessutom sirapen en helt annan smak, mycket saltare än forna tiders sista avrunna sirap (den sista sirap som erhöles med den manuella produktionsprocessen). Eftersom "suikerstroop" fortfarande efterfrågades inleddes dock specialtillverkning av den produkten. Produktionsprocessen utvecklades omkring 1900 (se beskrivningen i punkt 3.6), och 1908 började produkten tillverkas på samma sätt som i dag.

Översikt över produktionsmetoden 1908 och i dag:

Produktionsmetod (se punkt 3.6)	1908	I dag
B-sirap från framställning av socker från sockerbeter eller sockerrör utgör råvaran	X	X
Rening av B-sirapen med hjälp av aktivt kol	X	X
Sockerlösning och/eller invertsockersirap tillsätts enligt receptet	X	X
Blandning till en homogen massa	X	X
Uppvärmning och avdunstning för att nå önskad torrsubstanshalt	X	X

Traditionell sammansättning

"Suikerstroop" består traditionellt av kolhydrater i form av sackaros och invertsocker, som erhålls ur sockerrör eller sockerbetor.

Sammansättningen hos "suikerstroop" som framställs i dag, enligt kraven i punkt 3.9, är densamma som den som anges i socker- och sirapsförordningen (handelsvarulagen) (1977).

I socker- och sirapsförordningen (handelsvarulagen) från 1977 beskrivs sammansättningen som den sirapsaktiga vätska som erhålls ur fyllmassan från den växt av vilken produkten framställs efter extraktion av sockerkristallerna. Torrsubstanshalten måste dessutom vara minst 80 % och den skenbara renheten 73 %. Askhalten fick vara högst 4,0 %. Sammansättningen har i princip inte förändrats och överensstämmer med kraven på sammansättningen hos dagens "suikerstroop" enligt punkt 3.5.

Traditionell användning

"Suikerstroop" används i stor utsträckning i traditionella rätter. Av serien *Streekgerechten en wetenswaardigheden* [Lokala rätter och intressanta detaljer], Jo van Lamoen, 1987–1988, framgår att "suikerstroop" används i många lokala rätter, t.ex. *Groningse kruidkoek*, bruna bönor med äpplen, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* och *Zeeuwse boterbabbelaars*. Det finns också många recept med "suikerstroop" i *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* [Amsterdams hushållsskolas kokbok] av C.J. Wannée, 6:e upplagan från 1910. Några exempel är *boluskoek*, *stroopmoppen* och *stroopsaus* (en sås gjord på "suikerstroop"), som var ett rekommenderat tillbehör till många rätter, eftersom de "traditionella" nederländska recepten inte alltid var så smakrika.

3.9 Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten

Särarten hos "suikerstroop" kan kontrolleras med utgångspunkt i de mätbara minimikrav som sirapens egenskaper enligt punkt 3.5 (färg, brixvärde och total sockerhalt) ska uppfylla. Producenten kontrollerar att kraven uppfylls i varje produktionsparti (under varje produktionsomgång).

Den nederländska myndigheten för livsmedels- och konsumentproduktsäkerhet (NVWA) verifierar detta genom kontrolltillsyn. NVWA gör minst en gång per år en administrativ stickkontroll hos producenter genom att kontrollera de lagrade uppgifterna om färg, brixvärde och total sockerhalt (som mäts av producenten för varje produktionsparti och lagras digitalt).

4. MYNDIGHETER ELLER ORGAN SOM KONTROLLERAR ATT PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖLJS

4.1 Namn och adress

Namn: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adress: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Tfn +31 882233333

E-post: info@vwa.nl

Offentligt Privat

4.2 Myndighetens eller organets specifika uppgifter

Den nederländska myndigheten för livsmedels- och konsumentproduktsäkerhet ansvarar för att kontrollera att de krav som anges i produktspecifikationen för "suikerstroop" följs.
