

## V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 8.2 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel**

(2012/C 363/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 9 i rådets förordning (EG) nr 509/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM REGISTRERING AV EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 509/2006**

**"BASTERDSUIKER"/"BASTERDSUICKER"/"BASTERDSUIJCKER"/"BASTERDSUIJCKER"/**  
**"BASTERD"/"BASTARDSUIKER"/"BASTARDSUICKER"/"BASTARDSUIJCKER"/**  
**"BASTARDSUIJCKER"/"BASTARD"/"BASTERT"/"BASTERTSUIKER"**

**EG-nr: NL-TSG-0007-0901-12.10.2011****1. Den ansökande gruppens namn och adress:**

Namn: Suikerstichting Nederland  
Adress: Amsterdamsestraatweg 39a  
3744 MA Baarn  
NEDERLAND  
  
Tfn +31 355433455  
Fax +31 355426626  
E-post: info@suikerstichting.nl

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Nederländerna

**3. Produktspecifikation:****3.1 Benämning(ar) som ska registreras (artikel 2 i förordning (EG) nr 1216/2007):**

**"Basterdsuiker"/"Basterdsuicker"/"Basterdsuijcker"/"Basterdsuijcker"/"Basterd"/"Bastardsuiker"/**  
**"Bastardsuicker"/"Bastardsuijcker"/"Bastardsuijcker"/"Bastard"/"Bastert"/"Bastertsuiker"**

När produkten saluförs ska benämningen anges på etiketten på nederländska. På andra officiella språk får etiketten innehålla angivelsen "framställt på traditionellt nederländskt sätt".

**3.2 Ange om benämningen:**☒ Har en särart i sig☐ Uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

<sup>(1)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Produkten har haft denna benämning sedan urminnes tider. "Basterdsuiker" var tidigare en biprodukt – en oäkta kvalitet – av vitsocker. I sockerlagen från 1924 anges att "Basterd är en biprodukt från raffinaderierna, dvs. från kristalliseringen av den sirap som bildas när sockertopparna formas". Det finns inga andra produkter med samma benämning eller liknande produkter med en liknande benämning.

3.3 Om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006:

☒ Registrering av benämningen med förbehåll

☐ Registrering av benämningen 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 benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1216/2007):

"Basterdsuiker" består av ljusa till mörka solida kristaller med söt smak (se även 3.7) och mycket söt doft. Beroende på typen av "basterdsuiker" är smaken och doften mer eller mindre karamellaktiga. Produktens låga fukthalt gör att den är relativt torr och har förhållandevis lång hållbarhet. Invertsocker tillsätts alltid till "basterdsuiker", ibland tillsammans med sockersirap och/eller sockerkulör, vilket ger produkten följande specifika egenskaper:

Fysiska egenskaper

Vid framställning av "basterdsuiker" utgår man från fint strösocker.

Strösocker kan vara fint eller grovt beroende på kristalliseringstiden. För att få rätt kristallstorlek används siktat. Endast fint socker med en viss kristallstorlek lämpar sig för framställning av "basterdsuiker":

|                             | Kristallstorlek |
|-----------------------------|-----------------|
| Vitt "basterdsuiker"        | 0,2–0,4 mm      |
| Ljust/gult "basterdsuiker"  | 0,2–0,4 mm      |
| Mörkt/brunt "basterdsuiker" | 0,5–0,9 mm      |

"Basterdsuiker" har lös, smulig struktur på grund av den högre fukthalten (som beror på tillsatsen av invertsocker).

Kemiska egenskaper

Den fina kristallstorleken gör att "basterdsuiker" är lösligt och därmed har unika bagegenskaper. Sockerhalten (sackaros) i "basterdsuiker" bör vara minst 90 % av torrsubstansen.

Dessutom tillsätts invertsockersirap, som görs av strösocker. Sackarosen hydrolyseras med hjälp av syror eller enzymer, varvid glukos- och fruktosmolekyler (invertsocker) bildas.

Invertsockerhalten i den färdiga produkten bör vara minst 0,5 %, vilket betyder att fukthalten (minst 0,5 % och högst 2 %) också är högre än i strösocker.

Askhalten i "basterdsuiker" får inte överstiga 2,5 % av torrsubstansen.

Organoleptiska egenskaper

"Basterdsuiker" är inte riktigt lika sött som strösocker, eftersom det har lägre sackaroshalt (minst 90 % av torrsubstansen). Smaken är dock inte mindre söt eftersom det är snabblösligt och innehåller invertsockersirap. Fruktosen och glukosen (invertsockret) i "basterdsuiker" ger det en söt smak med en annan smakprofil eftersom sötman utvecklas snabbare (smaken känns snabbare) och snabbare ökar i intensitet. Det har därför inte lika lång eftersmak som vanligt strösocker.

Vissa typer av "basterdsuiker" (ljus/gult och mörkt/brunt "basterdsuiker") har karamellaktig smak. Den lilla mängden sirap i mörkt/brunt "basterdsuiker" ger det en något salt smak.

3.6 *Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser (artikel 3.2 i förordning (EG) nr 1216/2007):*

Sirapen är förblandad. En särskild typ av sirap används för varje typ av "basterdsuiker", och det finns alltså tre sirapstyper:

|                             | Invertsockersirap | Sockersirap | Sockerkulör |
|-----------------------------|-------------------|-------------|-------------|
| Vitt "basterdsuiker"        | x                 |             |             |
| Ljust/gult "basterdsuiker"  | x                 |             | x           |
| Mörkt/brunt "basterdsuiker" | x                 | x           | x           |

Råvaran för invertsockersirap (flytande sockerlösning) framställs genom att socker löses i vatten i en lösningstank vid 90 °C.

Flytande invertsockersirap framställs sedan genom att syra (t.ex. citronsyra) tillsätts till den flytande sockerlösningen och blandningen värms upp. När rätt grad av inversion uppnåtts tillsätts natriumhydroxid för att stoppa inversionsprocessen. Invertsockersirapen kyls sedan ned till omkring 45 °C. Denna produkt kan användas för framställning av vitt "basterdsuiker". Sockerkulör och/eller sockersirap får också tillsättas beroende på receptet. Efter blandning lämpar sig sirapen då för framställning av ljust/gult "basterdsuiker" och mörkt/brunt "basterdsuiker".

Det första steget är att välja ett lämpligt recept. Strösocker med typisk kristallstorlek (i genomsnitt mellan 0,5 mm och 1,5 mm) mals/siktas, vilket ger finare kristaller som till slut bör ha den typiska storleken (se tabellen i punkt 3.5). Detta görs i kvarnar och/eller med siktutrustning.

Sockret hålls sedan upp. Beroende på vilket recept som valts tillsätts rätt sockermängd automatiskt i skruvblandaren eller mixern. Sirapen pumpas in i mättanken, som fylls automatiskt. Rätt mängd sirap för respektive recept tillsätts i skruvblandaren eller mixern. Om en skruvblandare används blandas sockret och sirapen vid en viss hastighet (som anges i receptet), beroende på skruvens storlek. Flödes-hastigheten för sockret och sirapen och skruvens längd samordnas på så sätt att en homogen massa med de önskade egenskaperna (se tabellen i punkt 3.9) åstadkoms vid skruvens ände. Om en mixer används pågår blandningen tills en homogen massa med de önskade egenskaperna (se tabellen i punkt 3.9) åstadkoms.

3.7 *Ange särdrag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.3 i förordning (EG) nr 1216/2007):*

De särdrag som kännetecknar "basterdsuiker" har sin grund i att det är ett kvalitetssocker som skiljer sig avsevärt från andra sockertyper, t.ex. vitt strösocker och råörsocker.

Invertsockerhalten i "basterdsuiker" ger det en unik sammansättning och ett antal särskilda egenskaper.

#### Brunfärgning

"Basterdsuiker" innehåller en viss mängd invertsocker (se tabellen i punkt 3.9). Invertsocker består av lika delar glukos och fruktos, som är reducerande sockerarter. Det betyder att de, när de kombineras med vissa aminosyror (som förekommer i proteiner), reagerar (Maillard-reaktion) vid uppvärmning och bildar kondensationsprodukter under inflytande av fukt. Vid Maillard-reaktionen frigörs koldioxid och det bildas mörkfärgade föreningar (melanoider). Vid gräddning får bageriprodukten därför brun färg.

Mängden invertsocker i "basterdsuiker" gör att denna reaktion sker vid lägre temperatur än för strösocker, och bageriprodukter som innehåller "basterdsuiker" blir därför bruna snabbare än om de bakats med andra sockertyper. När en produkt som bakas med "basterdsuiker" är färdiggräddad har den brun

färg. Produkter som bakas med andra sockertyper kan vara mycket bleka trots att de är färdiggräddade. Graden av brunfärgning beror på vilken typ av "basterdsuiker" som används. Vitt "basterdsuiker" ger den ljusast bruna färgen, och mörkt/brunt den djupaste.

#### Smak

Under Maillard-reaktionen frigörs inte bara koldioxid och mörkfärgade föreningar utan även smakkomponenter. De ger bageriprodukter som innehåller "basterdsuiker" en karakteristisk söt smak som skiljer sig från den de skulle ha fått om andra sockertyper använts. Maillard-reaktionen ger varje produkt sin egen uppsättning smakkomponenter, som avgör produktens arom. De karakteristiska smakkomponenterna leder tanken till mandel, karamell och honung. Den karamellaktiga smaken är mer eller mindre tydlig beroende på vilken typ av "basterdsuiker" som används.

#### Färs k h e t

En annan egenskap hos invertsocker är dess fuktabsorberande och fuktbindande effekt. Produkter där vätska binds (behålls) håller sig mjuka och saftiga längre och torkar inte ut.

De mörkfärgade föreningarna (melanoider) fungerar dessutom som en antioxidant i feta bageriprodukter och hindrar fettets från att härska, vilket gör att produkten får längre hållbarhet.

Dessa två egenskaper gör att en produkt som innehåller "basterdsuiker" håller sig färsk längre än en produkt som framställts med andra sockertyper.

#### L ö s l i g h e t

Eftersom kristallerna i "basterdsuiker" är små löser det sig snabbare i en deg än strösocker, särskilt i feta degar som inte innehåller så mycket vatten. "Basterdsuiker" smälter i den fukt som finns i produkten och ökar därmed degen fukthalt. (Ju färre solida sockerkristaller som finns kvar i degen, desto högre halt av upplöst, flytande socker.) Det gör degen smidigare och lättare att baka ut, och bageriprodukter som innehåller "basterdsuiker" blir därför finare och mindre smuliga (mjukare) än om annat socker använts.

### 3.8 Traditionella drag hos jordbruksprodukten eller livsmedlet (artikel 3.4 i förordning (EG) nr 1216/2007):

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

#### Traditionell produktionsmetod

Till en början (i början av 1600-talet) framställdes "basterdsuiker" för hand, men sedan ett århundrade tillbaka framställs det industriellt. Den industriella produktionsmetoden har förblivit oförändrad under den tiden, även om produktionsprocessen har förbättrats, rationaliserats och mekaniserats ytterligare. Fabrikerna (som grundades i början av 1900-talet, alla kring 1910) är fortfarande i drift. De har moderniserats i och med att tekniken gått framåt.

#### 1600-, 1700- och 1800-talen

"Basterdsuiker" är en sockerqualität som traditionellt varit en biprodukt från sockerframställning. Det var den första sockertyp som erhöles vid produktionsprocessen som inte längre uppfyllde specifikationerna för vitsocker. Bestämmelserna i punktskattelagen innebar att "basterdsuiker" var mycket billigare. Den tidens konditorer använde givetvis sina pengar klokt, och de förbluffades över att detta billigare (oäkta) socker gav ett mycket bättre slutresultat.

I *De Suikerraffinadeur* (Sockerraffinören) av J. H. Reisig från 1783 beskrivs hur "basterden" framställdes. Mörk sockersirap hällades i koniska formar och fick sedan torka. Efter två till tre dagar täcktes topparna för att få bort kvarvarande sirap. Det gjordes genom att vatten långsamt hällades över topparna. För att hindra vattnet från att lösa upp den hårda basen täcktes formen med ett lager piplera som vattnet långsamt sipprade igenom. Det kvarvarande lagret av torr lera avlägsnades från toppen och processen upprepades tills topparna var felfria. En topp "basterdsuiker" innehöll alla tre färgerna, eftersom

metoden fick sirapen att sjunka till formens botten, dvs. sockertoppens topp. Sockret hyvlades sedan från toppen i satser och sorterades, från konens bas till toppen, i "basterdsuiker" av typerna vitt, medelvärldigt och ordinärt. Mängden sirap och sackaroshalten i "basterdsuiker" varierade mellan typerna (sukroshalten var dock lägre än i strösocker). Det finns än i dag tre typer av "basterdsuiker", nämligen vitt, gult/ljust (den medelvärdiga typen) och mörkt/brunt.

#### Slutet av 1800-talet och 1900-talet

Den unika kombinationen av strösocker och sirap och/eller sockerkulör, med de unika bakegenskaper den medförde, gjorde "basterdsuiker" till en oundgänglig ingrediens för bagare och konditorer. Bakegenskaperna (se punkt 3.7) hos "basterdsuiker" är grunden för en högkvalitativ produkt. Produkter som bakas med "basterdsuiker" utmärker sig genom den bruna färgen, smaken, strukturen och den längre hållbarheten.

Eftersom den tekniska utvecklingen innebar att betsockerfabriker framställde mindre och mindre "basterdsuiker" (som en biprodukt) började fabrikerna att specialframställa alla tre typerna (på beställning) för att möta den fortsatta efterfrågan på en produkt bestående av strösocker med visst innehåll av sirap. Metoden för framställning av "basterdsuiker" har i princip varit oförändrad sedan slutet av 1800-talet.

Översikt över produktionsmetoden när fabrikerna grundades och den nuvarande metoden:

| Produktionsmetod (se punkt 3.6)                                     | Då (ca 100 år sedan) | Nu |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|----|
| Syra tillsätts till en flytande sockerlösning                       | x                    | x  |
| Uppvärmning                                                         | x                    | x  |
| Inversionsprocessen stoppas genom tillsats av natriumhydroxid       | x                    | x  |
| Nedkylning                                                          | x                    | x  |
| Sockerkulör och/eller sockersirap tillsätts när receptet kräver det | x                    | x  |
| Invertsockersirapen blandas                                         | x                    | x  |
| Strösockret mals/siktas till typisk kristallstorlek                 | x                    | x  |
| Sirap tillsätts till strösockret i den mängd som receptet kräver    | x                    | x  |
| Blandning till en homogen massa                                     | x                    | x  |

Produktionsprocessen har förbättrats, rationaliserats och mekaniserats ytterligare. Fabrikerna (som grundades i början av 1900-talet, alla kring 1910) är fortfarande i drift. De har moderniserats i och med att tekniken gått framåt.

#### Traditionell sammansättning

"Basterdsuiker" består traditionellt av strösocker samt sirap och/eller sockerkulör. De tre typerna (vitt, ljust/gult och mörkt/brunt "basterdsuiker") förekom redan innan produktionsprocessen industrialiserades. Industrialiseringen har inte medfört några betydande ändringar av sammansättningen.

Dagens "basterdsuiker", för vilket kraven beskrivs i punkt 3.9, har samma sammansättning som i början av 1900-talet.

I sockerlagen från 1924 beskrivs denna sammansättning som strösocker, vanligen gult eller brunaktigt som en följd av sirapsinnehållet. I socker- och sirapsförordningen (handelsvarulagen) från 1977 beskrivs sammansättningen närmare som vitt, ljust/gult eller brunt/mörkt "basterdsuiker", beroende på färgen. Den lägsta sockerhalten var 90 % och den lägsta invertsockerhalten 0,5 %. Den högsta askhalten var 2,5 % av torrsubstansen. Sedan den 12 juli 2004 finns det inte längre några särskilda nationella regler för "basterdsuiker".

Den ovan beskrivna sammansättningen hos "basterdsuiker" har i princip inte förändrats och överensstämmer med kraven på sammansättningen hos dagens "basterdsuiker" enligt punkt 3.9.

"Basterdsuiker" har nu blivit en välkänd produkt för flera generationers hushåll och uppskattas inte bara för sina bakegenskaper. Den behagliga, söta smaken har gjort att det kommit att användas som en aromatisk, söt smaksättare på bröd, i gröt och i pannkakor. Den något högre temperaturen i gröt och pannkakor frigör smaken och aromen i "basterdsuiker". I *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* (Kokboken från Amsterdams hushållsskola) av C.J. Wannée, 6:e upplagan från 1910, nämns "basterdsuiker" ofta som tillbehör. "Traditionella" nederländska recept var inte alltid så smakrika, och en maträtt fick bättre smak om den serverades med "basterdsuiker". Den internationella gastronomins intåg och de ändrade matvanorna har lett till att "basterdsuiker" i allt mindre utsträckning används som en självständig produkt i dagens hushåll.

Traditionellt finns det tre olika typer av "basterdsuiker". Vitt, ljust/gult eller mörkt/brunt "basterdsuiker" används beroende på bakegenskaperna och det resultat som önskas (se egenskaperna i punkt 3.7). Detta avgör smaken och graden av brunfärgning. Vitt "basterdsuiker" ger mer neutral smak och ljusare färg. Ju mörkare "basterdsuiker" som används, desto starkare och mer karamellaktig smak och brunare färg.

### 3.9 Minimikrav och förfarande för kontroll av särarten (artikel 4 i förordning (EG) nr 1216/2007):

Särdragen hos "basterdsuiker" kan testas med utgångspunkt i följande mätbara minimikrav. I varje produktionsparti (under varje produktionsomgång) kontrollerar producenten följande:

|                             | Invertsockerhalt i färdig produkt | Färg             |
|-----------------------------|-----------------------------------|------------------|
| Vitt "basterdsuiker"        | 0,5–1,6 %                         | 10–200 IU        |
| Ljust/gult "basterdsuiker"  | 1,5–2,5 %                         | 5 000–8 000 IU   |
| Mörkt/brunt "basterdsuiker" | 1,0–3,0 %                         | 15 000–30 000 IU |

Den senaste ICUMSA-metoden används för att mäta invertsockerhalt och färg.

ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) är en global organisation som samordnar verksamheten i mer än 30 medlemsländers nationella organ för sockeranalys. Det är ett indirekt mått på sockrets renhet, som har ett direkt samband med färgen: ju lägre antal ICUMSA-enheter (ICUMSA Units – IU), desto vitare (och renare) socker.

Den nederländska myndigheten för livsmedels- och konsumentproduktsäkerhet (VWA) verifierar detta genom kontrolltillsyn. VWA gör årliga administrativa stickkontroller hos producenter genom att kontrollera de lagrade uppgifterna om invertsockerhalt och färg hos den färdiga produkten (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  
NEDERLAND

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 "Basterdsuiker" följs.

---