

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2018/48****z dnia 11 stycznia 2018 r.****rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Suikerstroop (GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. b),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek o rejestrację nazwy „Suikerstroop” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności (GTS), złożony przez Niderlandy, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* <sup>(2)</sup>.
- (2) „Suikerstroop” jest cieczą o konsystencji syropu otrzymywaną z cukrzycy uzyskiwanej z rośliny, z której produkt jest wytwarzany po ekstrakcji kryształków cukru. Nazwa oznacza „syrop cukrowy”.
- (3) W dniu 16 września 2014 r. Komisja otrzymała trzy zawiadomienia o sprzeciwie: od Finlandii, od Danii oraz od przedsiębiorstwa Nordic Sugar AB (z siedzibą w Danii).
- (4) Zawiadomienia o sprzeciwie od Danii i Finlandii zostały przekazane Niderlandom.
- (5) Na podstawie zawiadomienia przesłanego Komisji bezpośrednio przez Nordic Sugar AB nie rozpoczęto postępowania w sprawie sprzeciwu. Zgodnie z art. 51 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 osoba fizyczna lub prawna, która ma uzasadniony interes, mająca siedzibę lub miejsce pobytu na terytorium państwa członkowskiego innego niż państwo, z którego pochodzi złożony wniosek, może przedłożyć zawiadomienie o sprzeciwie w państwie członkowskim, w którym ma siedzibę. Dlatego Nordic Sugar AB nie zezwolono na złożenie zawiadomienia o sprzeciwie lub oświadczenia o sprzeciwie bezpośrednio do Komisji.
- (6) W dniu 13 listopada 2014 r. Komisja otrzymała uzasadnione oświadczenia o sprzeciwie od Finlandii. Uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Danii było już zawarte w zawiadomieniu o sprzeciwie. Zarówno uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Danii, jak i to od Finlandii uznano za dopuszczalne w rozumieniu art. 21 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (7) Zgodnie z art. 51 ust. 3 wyżej wymienionego rozporządzenia pismami z dnia 19 grudnia 2014 r. Komisja wezwała Niderlandy i Finlandię z jednej strony oraz Niderlandy i Danię z drugiej strony do podjęcia odpowiednich konsultacji w terminie trzech miesięcy od daty tych pism w celu osiągnięcia porozumienia.
- (8) Na wniosek Niderlandów, zgodnie z art. 51 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, pismem z dnia 8 kwietnia 2015 r. Komisja przyznała przedłużenie terminu na konsultacje między zainteresowanymi stronami w ramach dwóch procedur sprzeciwu dotyczących wyżej wymienionego wniosku. Ostateczny termin postępowania ugodowego został zatem przedłużony do dnia 19 czerwca 2015 r.
- (9) Nie osiągnięto porozumienia w wyznaczonym terminie. Pismem z dnia 22 lutego 2017 r. Niderlandy przesłały Komisji wyniki konsultacji z Finlandią i Danią. W związku z tym Komisja powinna podjąć decyzję dotyczącą rejestracji zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 52 ust. 3 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, uwzględniając wyniki tych konsultacji.
- (10) W swoich uzasadnionych oświadczeniach o sprzeciwie Finlandia i Dania stwierdziły, że: 1) nazwa nie jest specyficzna (oznacza jedynie syrop cukrowy); 2) identyczna nazwa jest używana w odniesieniu do kilku

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. C 187 z 19.6.2014, s. 9.

podobnych produktów już obecnych na rynkach Danii, Finlandii, Niemiec i państw bałtyckich; 3) właściwości produktu i jego metoda produkcji nie są wyjątkowe dla produktu, ponieważ podobne produkty, wprowadzane do obrotu w Danii, Finlandii i Szwecji, mają takie same właściwości i metody produkcji. W szczególności Finlandia uważa, że produktu opisanego we wniosku nie można uznać za „szczególny” rodzaj syropu, ponieważ produkty inne niż „Suikerstroop” również są sporządzane w 100 % z buraków cukrowych lub z trzciny cukrowej.

- (11) Ponadto Dania stwierdziła, że pkt 3.1 specyfikacji produktu, w którym stanowi się, że „treść” tradycyjny niderlandzki produkt „pojawi się na etykiecie w języku kraju, w którym produkt ten jest wprowadzany do obrotu”, należy sformułować na nowo w celu zapewnienia zgodności z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Z drugiej strony Finlandia zakwestionowała zastosowanie definicji „tradycyjnego niderlandzkiego produktu” jako nie specyficznej dla produktu opisanego we wniosku, gdyż podobne produkty wprowadzane do obrotu w Europie Północnej mogą również zostać uznane za tradycyjne.
- (12) Podczas konsultacji z Niderlandami Finlandia wystąpiła następnie z wnioskiem o skreślenie ostatniego zdania w pkt 3.2: „Nie istnieją żadne inne produkty o tej samej nazwie ani produkty podobne o podobnie brzmiącej nazwie.”, ponieważ jest ono błędne.
- (13) Komisja oceniła argumenty przedstawione w uzasadnionych oświadczeniach o sprzeciwie i w informacjach przekazanych Komisji w odniesieniu do negocjacji między zainteresowanymi stronami i stwierdziła, że należy zarejestrować nazwę „Suikerstroop” jako GTS.
- (14) Sprzeciwy zostały oparte na lit. a) i b) art. 21 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (15) W odniesieniu do niezgodności z warunkami rozporządzenia poruszono trzy kwestie: 1) nazwa nie jest specyficzna; 2) właściwości produktu i jego metoda produkcji nie są wyjątkowe dla produktu; 3) pkt 3.1 specyfikacji produktu nie jest zgodny z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 w zakresie, w jakim odnosi się on do „tradycyjnego niderlandzkiego produktu”.
- (16) Jeżeli chodzi o okoliczność, że nazwa jest zgodna z prawem, szeroko znana i gospodarczo znacząca w przypadku podobnych produktów rolnych i środków spożywczych, poruszono jedną kwestię: identyczna nazwa jest używana w odniesieniu do kilku podobnych produktów już obecnych na rynkach Danii, Finlandii, Niemiec i państw bałtyckich.
- (17) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 nie zawiera wymogu, aby nazwa GTS była specyficzna. Było to wymagane na podstawie art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 <sup>(1)</sup>. Chociaż wniosek został przedłożony Komisji w chwili, gdy obowiązywało rozporządzenie (WE) nr 509/2006, został on następnie opublikowany na mocy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, a zatem ze względu na brak szczególnych przepisów przejściowych zastosowanie ma to ostatnie rozporządzenie. Zgodnie z art. 18 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nazwa kwalifikuje się do zarejestrowania jako GTS, jeżeli jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu lub jeżeli oznacza tradycyjny lub specyficzny charakter danego produktu. W tym przypadku nazwa „Suikerstroop” była używana od wieków w celu określenia tego konkretnego produktu. Określa ona specyficzny charakter produktu, który jest syropem sporządzanym z płynu powstałego w trakcie produkcji cukru z buraków cukrowych lub z trzciny cukrowej. Nazwa spełnia zatem wymogi określone w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.
- (18) Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 nie zawiera wymogu, aby nazwa GTS była wyjątkowa lub charakterystyczna. Musi być rozpoznawalna oraz możliwa do odróżnienia. Zgodnie z art. 18 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nazwy nie można zarejestrować, jeżeli odnosi się ona jedynie do właściwości o charakterze ogólnym mających zastosowanie wobec szeregu produktów, lub do właściwości przewidzianych przez określone prawodawstwo unijne. „Suikerstroop” jest wyraźnie określony pod względem swoich właściwości i metody produkcji. Ponadto produkt objęty specyfikacją produktu nazwy „Suikerstroop” jest zgodny z wymogami określonymi w art. 18 ust. 1 lit. a) i b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ sposób produkcji odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu, a składniki są tradycyjnie stosowane.
- (19) Zdanie w pkt 3.1 specyfikacji produktu: „Po zakończeniu procedury zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przewiduje się, że treść” tradycyjny niderlandzki produkt „pojawi się na etykiecie w języku kraju, w którym produkt ten jest wprowadzany do obrotu.” nie jest zgodne z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Należy je zastąpić następującym zdaniem: „Nazwie towarzyszy oświadczenie” wytworzono zgodnie z tradycją Niderlandów.”. Władze niderlandzkie zgodziły się, żeby zmiana ta została zawarta w specyfikacji produktu, którą należy opublikować w celach informacyjnych.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1).

- (20) Chociaż produkty podobne do „Suikerstroop” są wprowadzane do obrotu w innych państwach członkowskich pod nazwą, która uznawana jest za tłumaczenie terminu „Suikerstroop” na języki urzędowe tych państw członkowskich, nie można stwierdzić, że „identyczna nazwa” jest używana na rynku tych państw członkowskich dla podobnych produktów. Nazwa używana w tych państwach członkowskich ma istotnie takie samo znaczenie jak *Suikerstroop* w języku niderlandzkim, nie jest jednak identyczna z „Suikerstroop”, ponieważ jest ona wyrażona w innym języku. Ponadto nazwa „Suikerstroop” nie jest chroniona jako taka, lecz wyłącznie w związku z oświadczeniem „wytworzono zgodnie z tradycją Niderlandów”.
- (21) W związku z tym można nadal stosować te nazwy produktów podobnych do produktu, o którym mowa we wniosku „Suikerstroop”, wprowadzanych do obrotu na rynkach Danii, Szwecji, Finlandii, Niemiec i państw bałtyckich, które oznaczają „syrop cukrowy” i stanowią tłumaczenie nazwy „Suikerstroop” w ich odpowiednich językach. Nie są one identyczne z „Suikerstroop” i nie należy ich uznawać za naśladowanie lub przywołanie nazwy „Suikerstroop”, ponieważ nazwie „Suikerstroop” – po zarejestrowaniu – będzie musiało towarzyszyć oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Niderlandów”. Zatem ochrona tej nazwy ogranicza się do nazwy odnoszącej się do tradycji niderlandzkiej.
- (22) Ponadto oczywiste jest, że rejestracja nazwy „Suikerstroop” nie może uniemożliwiać stosowania pojedynczych terminów „cukier” lub „syrop”, które są nazwami zwyczajowymi.
- (23) Niderlandy i Finlandia postanowiły również skreślić ostatnie zdanie pkt 3.2, które brzmi: „Nie istnieją żadne inne produkty o tej samej nazwie ani produkty podobne o podobnie brzmiącej nazwie.”. Takie zdanie należy zatem usunąć ze specyfikacji produktu, która ma zostać ponownie opublikowana do celów informacyjnych.
- (24) W świetle powyższego nazwę „Suikerstroop” należy wpisać do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy opublikować do celów informacyjnych.
- (25) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Nazwa „Suikerstroop” (GTS) zostaje zarejestrowana.

Nazwa wyszczególniona w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 2.3 – Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze, wymienionej w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 <sup>(1)</sup>.

#### Artykuł 2

Nazwie, o której mowa w art. 1, towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Niderlandów”. Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 stycznia 2018 r.

*W imieniu Komisji*  
Jean-Claude JUNCKER  
*Przewodniczący*

---

## ZAŁĄCZNIK

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

Rozporządzenie (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (\*)

„SUIKERSTROOP”

Nr WE: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NAZWA I ADRES GRUPY SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

Nazwa: Kenniscentrum suiker & voeding

Adres: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN

Telefon: +31 355433455

Faks: +31 355426626

E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Niderlandy

3. SPECYFIKACJA PRODUKTU

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007) <sup>(1)</sup>

„Suikerstroop”

Nazwie towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Niderlandów”.

3.2. Należy określić, czy nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Produkt nosi powyższą nazwę od niepamiętnych czasów. „Suikerstroop” [melasa] uzyskuje się podczas produkcji cukru. Art. 12 dekretu o cukrze i syropie (ustawy towarowej) z 1977 r. stanowi, że: „Nazwa” Suikerstroop „poprzedzona w stosownych przypadkach nazwą rośliny, z której produkt jest wytwarzany, musi i może być stosowana wyłącznie do opisu cieczy o konsystencji syropu otrzymanej z cukrzycy uzyskiwanej z rośliny, z której produkt jest wytwarzany po ekstrakcji kryształków cukru [...]”.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu

Klasa 2.3: Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Suikerstroop” jest cieczą o konsystencji syropu otrzymaną z cukrzycy uzyskiwanej z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, z których produkt jest wytwarzany po ekstrakcji kryształków cukru. Zawartość ekstraktu stanowi co najmniej 80 %, zawartość popiołu nie przekracza 4,0 %, a widoczna czystość wynosi co najmniej 73 %. Wysoka zawartość suchej masy produktu w połączeniu z wysoką zawartością cukru (więcej niż 60 g na 100 g) oznacza długi okres przechowywania. Cukier ogranicza zawartość „wolnej” wody, co zapobiega rozwojowi mikroorganizmów.

(\*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 275 z 19.10.2007, s. 3).

Produkt posiada następujące cechy charakterystyczne:

	Kolor	Wartość w skali Brixa <sup>(1)</sup>	Łączna zawartość cukrów
„Suikerstroop”	2 000–30 000 IU <sup>(2)</sup>	min. 79°	min. 70 %

<sup>(1)</sup> Pomiar stężenia rozpuszczonych ciał stałych (w tym przypadku cukru) w roztworze wodnym wykonany przy pomocy refraktometru.

<sup>(2)</sup> Jednostki ICUMSA (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Analizy Cukru). Im wyższe IU, tym ciemniejszy kolor. Jest to pośrednia miara czystości.

#### Właściwości fizyczne

„Suikerstroop” jest lepłą, gęstą, przyczepną, ciemnobrązową cieczą o konsystencji syropu. Zawiera on dużą ilość cukru (co najmniej 70 %).

#### Właściwości chemiczne

Widoczna czystość „Suikerstroop” wynosi co najmniej 73 %. Zawartość ekstraktu powinna wynosić co najmniej 80 %, a zawartość popiołu nie może przekroczyć 4 %.

#### Właściwości organoleptyczne

„Suikerstroop” ma słodko-słony i lekko gorzki smak. Słodki smak powoduje wysoka zawartość cukru, a słony smak – składniki mineralne i inne (rozpuszczalne) składniki pochodzące z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, które znajdują się w syropie w wyniku procesu produkcji.

### 3.6. Opis metody produkcji produktu, do którego odnosi się nazwa w pkt 3.1

Surowcem dla „Suikerstroop” jest ciecz o konsystencji syropu powstała podczas produkcji cukru z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej po ekstrakcji kryształków cukru.

W produkcji cukru kryształu proces ekstrakcji obejmuje rozpuszczenie cukru pochodzącego z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej w wodzie. Inne – rozpuszczalne w wodzie – składniki („niecukry”) pochodzące z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej również się rozpuszczają.

Ekstrakt ten jest oczyszczany, koncentrowany i krystalizowany. Po krystalizacji otrzymanego w ten sposób roztworu cukru następuje ekstrakcja kryształków cukru. „Niecukry” pozostają w pozostałym roztworze cukru zwanym również roztworem macierzystym (lub syropem bądź odciekiem). Roztwór macierzysty nadal zawiera znaczną ilość rozpuszczonego cukru (około 85 %). W celu umożliwienia krystalizacji rozpuszczonego cukru roztwór macierzysty zostaje po raz kolejny skoncentrowany, tak aby ponownie powstały kryształki cukru. Jeszcze raz następuje ich ekstrakcja. Pozostały syrop, zwany B-syropem, zawiera około 75 % cukru (na podstawie suchej masy) i stosunkowo większą ilość niecukrów. B-syrop jest surowcem używanym do produkcji „Suikerstroop”.

B-syrop umieszcza się w mieszalniku w celu usunięcia zanieczyszczeń. Surowiec jest poddawany działaniu węgla aktywowanego absorbującego zanieczyszczenia, które są usuwane wraz z węglem podczas filtracji. Otrzymany w ten sposób oczyszczony B-syrop jest głównym składnikiem „Suikerstroop”. W celu zachowania właściwości, o których mowa w pkt 3.5, do B-syropu dodaje się roztwór cukru (roztwór cukru w wodzie) i/lub cukier inwertowany (syrop). Cukier inwertowany jest syropem uzyskanym poprzez podział cukru (sacharozy) na glukozę i fruktozę. Oczyszczony B-syrop, roztwór cukru lub cukier inwertowany (syrop) miesza się do uzyskania jednolitej masy.

W celu uzyskania „Suikerstroop” o strukturze opisanej w pkt 3.5 odparowuje się jednorodną masę o konsystencji syropu w warunkach próżniowych do momentu osiągnięcia pożądanej wartości w skali Brixa (co najmniej 79°).

Syrop jest przechowywany w zbiornikach, z których przelewany jest do różnych rodzajów opakowań.

### 3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Specyficzny charakter „Suikerstroop” wynika z tego, że różni się on znacząco od innych typów syropów, takich jak syrop z jabłek lub gruszek, a także od melasy pod względem następujących właściwości:

#### Surowiec

„Suikerstroop” wyróżnia się tym, że jest w 100 % otrzymywany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej.

*Skład cukru*

Ponieważ syrop jest w 100 % otrzymywany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, nie zawiera prawie żadnych węglowodanów oprócz sacharozy i cukru inwertowanego. Zawartość cukru wynosi co najmniej 70 % (zob. również właściwości, o których mowa w pkt 3.5). To również odróżnia syrop od melasy, w której zawartość cukru nie przekracza 68 %.

*Smak*

„Niecukry” w surowcu nadają „Suikerstroop” słony smak o lekko gorzkim posmaku. W połączeniu z wysoką zawartością cukru daje to słodko-słony smak i zapach, które są wyjątkowe w porównaniu z innymi rodzajami syropów.

**3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego**

Podstawą wniosku o rejestrację jest fakt, że produkt ten charakteryzuje tradycyjna metoda produkcji i tradycyjny skład.

*Tradycyjna metoda produkcji*

Pierwotnie (od początku XVII wieku) „Suikerstroop” był wytwarzany ręcznie, jednak od 1908 r. jest produkowany fabrycznie. Od tamtej pory metoda produkcji fabrycznej pozostała niezmienną, chociaż proces produkcji został ulepszony, usprawniony i bardziej zmechanizowany. Fabryki założone na początku XX wieku, tj. około 1910 r., wciąż działają. Były one wewnętrznie modernizowane w miarę postępu technologicznego.

*XVII, XVIII i XIX w.*

Z historycznego punktu widzenia „Suikerstroop” był produktem ubocznym rafinacji cukru. W książce De Suikerraffinadeur [„Rafinator cukru”] autorstwa J.H. Reisiga z 1783 r. opisano, w jaki sposób syrop zbierał się w naczyniach podczas produkcji głów cukrowych. W procesie krystalizacji lepka, oczyszczoną cukrzycę przelewano do form przeznaczonych na głowy cukrowe. Następnie formy te ustawiano na naczyniach, w których zbierał się syrop, na kilka dni. Syrop ten nazywano syropem „niekrytym”. Następnie, w celu wzmocnienia efektu krystalizacji i zapobieżenia rozpuszczeniu, głowy pokrywano warstwą katlinitu i umieszczano z powrotem na naczyniach. Wierzch polewano wodą, która powoli wyciekała przez głowę. Syrop ten nazywano syropem „krytym”. Następnie usuwano warstwę suchej gliny, a głowy cukru pozostawiano na kilka dni, po czym były one pokrywane cieńszą warstwą katlinitu i przed ponownym polaniem wodą umieszczano je z powrotem na naczyniach z syropem. Uzyskany w ten sposób syrop nazywano syropem naloop (końcowy odciek, który jest najczystszy).

*Od XX w. do dzisiaj*

Ponieważ w wyniku postępu technologicznego (industrializacji) wzrosła ilość cukru kryształu, który można uzyskać w procesie produkcji, melado/melasa (tj. syrop) zawiera więcej „niecukrów” i mniej cukru (całkowita zawartość cukru – poniżej 68 %, widoczna czystość – mniej niż 73 %). Akumulacja zanieczyszczeń (ze względu na wydajność przemysłowego procesu produkcyjnego) także sprawia, że syrop smakuje zupełnie inaczej. Jest on znacznie bardziej słony niż tradycyjny końcowy odciek (ostateczny syrop uzyskany w procesie produkcji ręcznej). Ponieważ jednak wciąż istnieje zapotrzebowanie na „Suikerstroop”, zaczęto specjalnie go produkować. Proces produkcji został opracowany około 1900 r. (zob. opis w pkt 3.6.), a w 1908 r. wdrożono metodę produkcji stosowaną do dzisiaj.

Zestawienie metod produkcji w 1908 r. i obecnie:

Metoda produkcji (jak opisano w pkt 3.6)	1908 r.	Obecnie
Surowiec stanowi B-syrop uzyskiwany przy produkcji cukru z trzciny cukrowej lub buraków cukrowych.	X	X
Oczyszczanie B-syropu przy użyciu węgla aktywowanego.	X	X
Dodawanie roztworu cukru i/lub syropu cukru inwertowanego zgodnie z recepturą.	X	X
Mieszanie do uzyskania jednolitej masy	X	X
Podgrzewanie i odparowywanie do osiągnięcia pożądanej suchej masy.	X	X

### Tradycyjny skład

Tradycyjnie składnikami „Suikerstroop” są węglowodany – sacharoza oraz cukier inwertowany – które pochodzą z trzciny cukrowej lub buraków cukrowych.

Skład współczesnego „Suikerstroop”, którego wymagane właściwości opisano w pkt 3.9., jest taki sam, jak ustanowiono w dekrete o cukrze i syropie (ustawie towarowej) z 1977 r.

W dekrete o cukrze i syropie (ustawie towarowej) z 1977 r. strukturę produktu opisano jako ciecz o konsystencji syropu otrzymywaną z cukrzycy uzyskiwanej z rośliny, z której produkt jest wytwarzany po ekstrakcji kryształków cukru. Ponadto zawartość ekstraktu musiała wynosić co najmniej 80 %, a widoczna czystość – 73 %. Maksymalna zawartość popiołu wynosiła 4,0 %. Główne składniki pozostały niezmienione i odpowiadają wymogom dotyczącym obecnego składu „Suikerstroop” opisanego w pkt 3.5.

### Tradycyjne zastosowanie

„Suikerstroop” jest często używany do przyrządzania tradycyjnych potraw. Z serii *Streekgerechten en wetenswaardigheden* [Lokalne potrawy i interesujące szczegóły] autorstwa Jo van Lamoena, 1987–1988, wynika, że „Suikerstroop” stosowany jest do przygotowywania wielu lokalnych potraw, takich jak *Groningse kruidkoek*, fasoli brązowej z jabłkami, *Limburgse zoervleisj*, *Drentse proemenkreuze* i *Zeeuwse boterbabbelaars*. Istnieją również liczne przepisy kulinarne z wykorzystaniem „Suikerstroop” w książce kucharskiej zatytułowanej *Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool* [Książka kucharska amsterdamskiej szkoły prowadzenia gospodarstwa domowego] autorstwa C.J. Wannée, wydanie szóste, z 1910 r. Przykładem są przepisy na *boluskoek* i *stroopmoppen*. Warto dodać, że *stroopsaus* (sos na bazie „Suikerstroop”) był zalecany jako dodatek do licznych dań, ponieważ „tradycyjne” niderlandzkie potrawy raczej nie zaliczały się do najsmaczniejszych.

## 3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru

Specyficzny charakter „Suikerstroop” można sprawdzić na podstawie wymiernych wymogów minimalnych, które muszą spełnić właściwości syropu, o których mowa w pkt 3.5 (kolor, wartość w skali Brix i całkowita zawartość cukrów). Producent sprawdza, czy każda partia produkcji spełnia te wymogi (w czasie każdej serii produkcyjnej).

Niderlandzki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Konsumpcyjnych (NVWA) sprawdza powyższe wymogi za pomocą monitorowania kontroli. NVWA przeprowadza co najmniej raz w roku kontrolę administracyjną na miejscu poprzez sprawdzenie przechowywanych danych dotyczących koloru, wartości w skali Brix i całkowitej zawartości cukru (producent przeprowadza pomiar dla każdej partii produkcji, a dane przechowuje w postaci elektronicznej).

## 4. ORGANY LUB JEDNOSTKI KONTROLUJĄCE ZGODNOŚĆ ZE SPECYFIKACJĄ PRODUKTU

### 4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adres: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefon: +31 0882233333

E-mail: info@vwa.nl

Organ publiczny/Jednostka publiczna

Organ prywatny/Jednostka prywatna

### 4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki

Niderlandzki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Konsumpcyjnych jest odpowiedzialny za kontrolowanie zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu „Suikerstroop”.

---