

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 187/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006****z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami <sup>(2)</sup>****„SUIKERSTROOP”****Nr WE: NL-TSG-0007-01203 – 27.01.2014****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 kraj trzeci**

Królestwo Niderlandów

**3. Specyfikacja produktu****3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)**

„Suikerstroop”

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.

**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 otrzymywanej z cukrzycy uzyskiwanej z rośliny, z której produkt jest wytwarzany po ekstrakcji kryształków cukru [...]”. Nie istnieją żadne inne produkty o tej samej nazwie ani produkty podobne o podobnie brzmiącej nazwie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 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 Komisji (WE) nr 1216/2007)

„Suikerstroop” jest cieczą o konsystencji syropu otrzymywaną 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 jego wysoką zawartością cukru (więcej niż 60 g na 100 g) oznacza długi okres przechowywania. Cukier ogranicza zawartość „wolnej” wody, co zapobiega rozwojowi mikroorganizmów.

Produkt posiada następujące cechy charakterystyczne:

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

(\*) Pomiar stężenia rozpuszczonych ciał stałych (w tym przypadku cukru) w roztworze wodnym wykonany przy pomocy refraktometru.

(\*\*) Jednostki ICUMSA (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Analizy Cukru). Im wyższe IU, tym ciemniejszy kolor. Jest to pośrednia miara czystości.

## Właściwości fizyczne

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

## Właściwości chemiczne

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

## Właściwości organoleptyczne

„Suikerstroop” ma słodki/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 „suikerstroopu” 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 („necukry”) pochodzące z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej są również rozpuszczane.

Ekstrakt ten jest oczyszczany, koncentrowany i krystalizowany. Po krystalizacji otrzymanego w ten sposób roztworu cukru następuje ekstrakcja kryształków cukru. „Necukry” 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 „suikerstroopu”.

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 „suikerstroopu”. 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 i/lub cukier inwertowany (syrop) miesza się do uzyskania jednolitej masy.

W celu uzyskania „suikerstroopu” o strukturze opisanej w punkcie 3.5 odparowuje się jednorodną masę o konsystencji syropu w warunkach próżniowych do momentu osiągnięcia pożądanej wartości w skali Brix (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 „suikerstroopu” 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, której zawartość cukru nie przekracza 68 %.

#### Smak

„Niecukry” w surowcu nadają „suikerstroopowi” słoności 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 *nalooop* (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 w 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	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 „suikerstroopu” są węglowodany – sacharoza oraz cukier inwertowany – które pochodzą z trzciny cukrowej lub buraków cukrowych.

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

W dekreście 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 „suikerstroopu” 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 „suikerstroopu” 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 „suikerstroopu”) 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 „suikerstroopu” 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 Brixu 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

Tel.: +31 882233333

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”.

---