

# PRODUCTDOSSIER „SUIKERSTROOP”

EG-nr.: NL-TSG-0007-01203 — 27.01.2014

## 1. Naam en adres van de aanvragende groepering

Naam: Kenniscentrum suiker & voeding  
Adres: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA Baarn  
Tel. +31 355433455  
Fax +31 355426626  
E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

## 2. Lidstaat of derde land

Nederland

## 3. Productdossier

### 3.1. *Benaming(en) waarvoor de registratie wordt aangevraagd (artikel 2 van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)*

„Suikerstroop”

Nadat de procedure, uit hoofde van artikel 18, lid 3 Verordening (EU) nr. 1151/2012 is doorlopen, is de wens dat de vermelding „vervaardigd volgens Nederlandse traditie ” op het etiket wordt aangebracht in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht.

### 3.2. *De benaming*

is zelf specifiek

brengt de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking.

De naam wordt van oudsher gebruikt om het product aan te duiden. Suikerstroop wordt verkregen bij de bereiding van suiker. Zoals het Suiker- en stroopbesluit (Warenwet) 1977 vermeldt in artikel 12: „Aangeduid moet en mag uitsluitend worden met de naam suikerstroop, al dan niet voorafgegaan door de naam van de plant waaruit de waar is bereid: de stroperige vloeistof, verkregen uit de kooksels van de plant waaruit de waar is bereid, nadat daaruit suiker in kristallen is verwijderd, ...”.

### 3.3. *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006*

Registratie met reservering van de benaming

Registratie zonder reservering van de benaming

### 3.4. *Productcategorie*

**Categorie 2.3:** Suikerwerk, brood, gebak, biscuits en andere bakkerswaren

**3.5. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt (artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)**

Suikerstroop is de stroperige vloeistof, verkregen uit de kooksels van de biet- of rietsuikerplant waaruit het product is bereid, nadat daaruit suiker in kristallen is verwijderd, van welke vloeistof het extractgehalte ten minste 80 %, het asgehalte ten hoogste 4,0 % en de schijnbare zuiverheidsfactor ten minste 73 % bedragen. Door het hoge drogestof gehalte in combinatie met de hoge concentratie suiker (meer dan 60 g per 100 g) is het product lang houdbaar. De suiker zorgt voor een lage beschikbaarheid van „vrij water” zodat zich geen micro-organismen kunnen ontwikkelen.

Het product heeft de volgende specifieke kenmerken:

	<b>Kleur</b>	<b>Brix <sup>(3)</sup></b>	<b>Totaal suiker</b>
Suikerstroop	2 000-30 000 IU <sup>(4)</sup>	min. 79°	min. 70 %

**Fysische kenmerken**

Suikerstroop is een plakkerige, dikke, traag vloeibare, donkerbruine, stroperige vloeistof. Het bevat een grote hoeveelheid suiker, ten minste 70 %.

**Chemische kenmerken**

Suikerstroop heeft een schijnbare zuiverheidsfactor van minimaal 73 %. Het extractgehalte dient minimaal 80 % te zijn. Verder mag suikerstroop een asgehalte van maximaal 4 % bevatten.

**Organoleptische kenmerken**

Suikerstroop heeft een zoet-zoute, licht bittere smaak. De zoete smaak ontstaat door het hoge suikergehalte en de zoute smaak door mineralen en andere (oplosbare) componenten uit de betreffende biet- of rietsuikerplant, die door het productieproces in de stroop terecht zijn gekomen.

**3.6. Beschrijving van de methode waarmee het product met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd**

De ruwe grondstof voor suikerstroop is de stroperige vloeistof die overblijft bij de bereiding van suiker uit de biet- of rietsuikerplant nadat de suiker in kristallen daaruit is verwijderd.

Tijdens de productie van kristalsuiker worden gedurende de extractie de suikers uit de biet- of rietsuikerplant opgelost in water. Andere — in water oplosbare — componenten („niet-suikers”) uit deze biet- of rietsuikerplant worden ook opgelost in dit water.

Dit extract wordt gezuiverd, ingedikt en gekristalliseerd. Na kristallisatie van de aldus verkregen suikeroplossing worden de suikerkristallen verwijderd. De „niet-suikers” blijven achter in de resterende suikeroplossing, ook wel moederloog (= stroop, afloopstroop) genoemd. Deze moederloog bevat nog veel opgeloste suiker (ongeveer 85 %). Om deze nog opgeloste suiker te laten kristalliseren wordt de moederloog opnieuw ingedikt tot zich wederom suikerkristallen vormen. De kristallen worden weer verwijderd. De overgebleven stroop wordt B-stroop genoemd en bevat circa 75 % suiker (op droge stof basis) en relatief meer niet-suikers. Voor de productie van suikerstroop wordt de B-stroop als grondstof gebruikt.

De B-stroop wordt in een mengtank gedoseerd om onzuiverheden te verwijderen. Door de grondstof te behandelen met actieve kool worden onzuiverheden geabsorbeerd en samen met de kool door filtratie verwijderd. Een gezuiverde B-stroop wordt verkregen, wat het hoofdbestanddeel is van suikerstroop. Aan deze gezuiverde B-stroop wordt suikeroplossing (oplossing van suiker in water) en/of invertsuiker(stroop) toegevoegd om te voldoen aan de kenmerken genoemd onder 3.5. Invertsuiker(stroop) is een stroop verkregen door suiker (sacharose) te splitsen in glucose en fructose. De gezuiverde B-stroop, suikeroplossing en/of invertsuiker(stroop) worden gemengd tot een homogene massa.

Om suikerstroop te verkrijgen, conform samenstelling beschreven onder 3.5, wordt deze homogene stroperige massa ingedampt onder vacuüm, totdat de gewenste Brix bereikt is (minimaal 79° Brix).

De stroop wordt opgeslagen in opslagtanks van waaruit het in verschillende verpakkingen wordt afgevoerd.

### ***3.7. Specificiteit van het betrokken landbouwproduct of levensmiddel***

Het specifieke karakter van suikerstroop is te danken aan het feit dat de stroop zich als kwaliteit duidelijk onderscheidt van andere soorten stroop zoals appelstroop of perenstroop maar ook van melasse, door de volgende eigenschappen:

#### **Grondstof**

Suikerstroop kenmerkt zich doordat de stroop voor 100 % afkomstig is van de biet- of rietsuikerplant.

#### **Suikersamenstelling**

Doordat de stroop voor 100 % afkomstig is van de biet- of rietsuikerplant bevat de stroop vrijwel uitsluitend sacharose en invertsuiker als koolhydraten. Het suikergehalte is minimaal 70 % (zie ook kenmerken genoemd onder 3.5). Hiermee onderscheidt de stroop zich ook van melasse, die een lager suikergehalte heeft dan 68 %.

#### **Smaak**

Door de „niet-suikers” uit de ruwe grondstof ontstaat een zoute smaak met een licht bitter accent. In combinatie met het hoge suikergehalte ontstaat een unieke zoet-zoute smaak en aroma in vergelijking tot andere soorten stropen.

### ***3.8. Traditionele karakter van het betrokken landbouwproduct of levensmiddel***

De aanvraag tot registratie is gebaseerd op het feit dat het product wordt gekenmerkt door een traditionele productiemethode en een traditionele samenstelling.

#### **Traditionele productiemethode**

Heel vroeger (vanaf begin 17e eeuw) werd suikerstroop handmatig geproduceerd, sinds 1908 wordt het product fabrieksmatig geproduceerd. De fabrieksmatige methode is sindsdien ongewijzigd, wel is het productieproces verbeterd, gestroomlijnd en meer gemechaniseerd. De fabrieken (oprichting begin 20e eeuw, rond 1910) zijn nog steeds operationeel, het interieur is door voortschrijden van de techniek aan de tegenwoordige tijd aangepast.

#### **17e, 18e en 19e eeuw**

Suikerstroop is van oudsher een bijproduct van de suikerraffinage. In „De suikerraffinadeur” van J.H. Reising uit 1783 staat beschreven hoe siroop werd opgevangen in uitlekbakken tijdens de fabricage van suikerbroden. Tijdens het kristallisatieproces werd gezuiverd suikerkoeksels (dikvloeibaar) in suikerbroodvormen gedaan. De suikerbroodvormen stonden een paar dagen op uitlekpotten. De siroop die werd opgevangen noemde men ongedekte siroop. Vervolgens werden de broden met natte pijpaaarde afgedekt (dit bevordert het kristallisatieproces en voorkomt oplossen) en weer op de afdekpotten gezet. Langzaam werd er water over de broden gegoten, dat langzaam door het brood heen droop. De siroop die hiermee wordt afgescheiden noemde men gedekte siroop. Hierna werd de deklaag (opgedroogde aarde) verwijderd en bleven de suikerbroden enige dagen staan. Daarna werden ze afgedekt met een deklaag dunnere pijpaaarde en weer op de sirooppotten geplaatst en overgoten met water. De siroop die zo werd opgevangen noemde men naloop siroop (de zuiverste siroop).

## 20e eeuw tot heden

Door de voortschrijding van de techniek (industrialisatie), kan meer kristalsuiker gewonnen worden tijdens het productieproces dan vroeger. Hierdoor bevat de melado/melasse (= stroop) meer „niet-suikers” en minder suiker (totaal suikergehalte lager dan 68 %, schijnbare zuiverheidsfactor lager dan 73 %). Ook is de smaak erg anders, door de ophoping van onzuiverheden (vanwege efficiëntie van het industriële productieproces), veel zouter dan de vroegere naloop siroop (laatste stroop uit het handmatige productieproces). Echter doordat de vraag naar suikerstroop bleef bestaan is men het speciaal gaan vervaardigen. Rond 1900 is het productieproces ontstaan (beschrijving zie 3.6.), vanaf 1908 is men het gaan vervaardigen op de huidige manier.

Overzicht productiemethode 1908 en huidig:

Productiemethode (zoals beschreven onder 3.6.)	1908	huidig
Grondstof B-stroop afkomstig bij fabricage van suiker uit riet- of bietsuikerplant	X	X
Zuiveren B-stroop m.b.v. actieve kool	X	X
Suikeroplossing en/of invertsuikerstroop toevoegen conform recept	X	X
Mengen tot homogene massa	X	X
Indamping door verhitting tot gewenste droge stof	X	X

## Traditionele samenstelling

Suikerstroop heeft een traditionele samenstelling van sacharose en invertsuiker als koolhydraten, afkomstig van de biet- of rietsuikerplant.

De samenstelling van de huidige suikerstroop waarvan de eisen zijn beschreven onder 3.9. is dezelfde als die in het Warenwetbesluit Suiker en Stroop (1977).

In het Warenwetbesluit Suiker en stroop uit 1977 werd de samenstelling beschreven als stroperige vloeistof, verkregen uit de koeksels van de plant waaruit de waar is bereid nadat daaruit suiker in kristallen is verwijderd. Bovendien moest het extractgehalte minimaal 80 % bedragen en de schijnbare zuiverheidsfactor 73 %. Het asgehalte mocht maximaal 4,0 % bedragen. Deze voornaamste kenmerken van de samenstelling, zijn niet veranderd en zijn identiek aan de eisen van de samenstelling van de huidige suikerstroop zoals beschreven in 3.5.

## Traditioneel gebruik

Suikerstroop is een veelgebruikt ingrediënt in traditionele gerechten. Uit de serie Streekgerechten en wetenswaardigheden, Jo van Lamoen, 1987-1988, blijkt dat in veel streekgerechten suikerstroop wordt gebruikt zoals in Groningse kruidkoek, bruine bonen met appeltjes, Limburgse zoervleisj, Drentse proemenkreuze en Zeeuwse boterbabbelaars. Ook staan er tal van recepten met suikerstroop in het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool, 6e druk, C.J. Wanneé uit 1910. Voorbeelden hiervan zijn boluskoek, stroopmoppen en bij veel gerechten wordt aangeraden stroopsaus (een saus gemaakt van suikerstroop) te serveren omdat de Oer-Hollandse „traditionele” recepten vaak niet het meest smaakvol waren.

### 3.9. *Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit*

Het specifieke karakter van suikerstroop kan worden getoetst aan meetbare minimumeisen op de onder 3.5 genoemde kenmerken (kleur, °Brix en totaal suiker) van suikerstroop. Per productiebatch (bij elke productie) wordt hierop door de producent gecontroleerd.

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) verifieert dit middels toezicht op controle. De NVWA voert ten minste één maal per jaar steekproefsgewijs een administratieve controle uit bij de producent, door de opgeslagen gegevens inzake de kleur, ° Brix en totaal suiker (door de producent per productiebatch gemeten en digitaal bewaard) te controleren.

## 4. Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren

### 4.1. *Naam en adres*

Naam: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adres: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht

Tel. +31 882233333

E-mail: info@vwa.nl

<input checked="" type="checkbox"/>	openbaar	<input type="checkbox"/>	particulier
-------------------------------------	----------	--------------------------	-------------

### 4.2. *Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan*

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is belast met de verificatie inzake de inachtneming van de vereisten uit het productdossier voor „Suikerstroop”.

---

<sup>(3)</sup> Maat voor opgeloste hoeveelheid droge stof (in dit geval suiker) in een waterige oplossing, die met behulp van een refractometer wordt bepaald.

<sup>(4)</sup> ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units. Hoe hoger de UI, hoe donkerder de kleur.

Het is een indirecte maat voor de zuiverheid.