

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2018/48 VAN DE COMMISSIE**van 11 januari 2018****tot inschrijving van een naam in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten (Suikerstroop (GTS))**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, onder b),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Nederland tot registratie van de naam „Suikerstroop” als gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽²⁾.
- (2) „Suikerstroop” is de stropelige vloeistof, verkregen uit de kooksels van de plant waaruit de waar is bereid nadat daaruit suiker in kristallen is verwijderd. De naam betekent suikerhoudende stroop.
- (3) Op 16 september 2014 heeft de Commissie drie aankondigingen van bezwaar ontvangen: één van Finland, één van Denemarken en één van Nordic Sugar AB (een in Denemarken gevestigd bedrijf).
- (4) De aankondigingen van bezwaar van Denemarken en Finland zijn doorgezonden aan Nederland.
- (5) Voor de aankondiging die Nordic Sugar AB rechtstreeks aan de Commissie heeft toegezonden, is geen bezwaarprocedure ingeleid. Krachtens artikel 51, lid 1, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 kan iedere natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en is gevestigd of woonachtig is in een andere lidstaat dan de lidstaat vanwaar de aanvraag is ingediend, een aankondiging van bezwaar indienen bij de lidstaat waarin hij is gevestigd. Nordic Sugar AB had bijgevolg niet het recht om een aankondiging van bezwaar of een bezwaarschrift rechtstreeks bij de Commissie in te dienen.
- (6) Op 13 november 2014 heeft de Commissie het met redenen omklede bezwaarschrift van Finland ontvangen. Het met redenen omklede bezwaarschrift van Denemarken was reeds in de aankondiging van bezwaar vervat. Zowel het met redenen omklede bezwaarschrift van Denemarken als dat van Finland werden ontvankelijk geacht in de zin van artikel 21 van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (7) Overeenkomstig artikel 51, lid 3, van de genoemde verordening heeft de Commissie bij brieven van 19 december 2014 enerzijds Nederland en Finland en anderzijds Nederland en Denemarken verzocht om gedurende een periode van ten hoogste drie maanden na de datum van ontvangst van de brieven op gepaste wijze overleg te plegen met het oog op het bereiken van een overeenkomst.
- (8) Op verzoek van Nederland heeft de Commissie overeenkomstig artikel 51, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bij brief van 8 april 2015 met betrekking tot de genoemde aanvraag een termijnverlenging toegestaan voor het overleg tussen de bij de twee bezwaarprocedures betrokken partijen. De uiterste datum voor het beëindigen van de minnelijke procedure werd dan ook vastgesteld op 19 juni 2015.
- (9) Er werd geen overeenstemming bereikt binnen de vastgestelde termijn. Bij brief van 22 februari 2017 heeft Nederland aan de Commissie de resultaten van het overleg met Finland en Denemarken verzonden. Daarom moet de Commissie een besluit over de registratie nemen in overeenstemming met de in artikel 52, lid 3, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde procedure en daarbij rekening houden met de resultaten van dat overleg.
- (10) Finland en Denemarken voeren in hun met redenen omklede bezwaarschriften aan dat: 1) de naam niet specifiek is (hij betekent gewoon suikerhoudende stroop); 2) er een identieke naam gangbaar is voor verschillende gelijksoortige producten op de Deense, de Zweedse, de Finse, de Duitse en de Baltische markt; 3) de kenmerken van

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB C 187 van 19.6.2014, blz. 9.

het product en de productiemethode niet uniek voor het product zijn, aangezien in Denemarken, Finland en Zweden gelijksoortige producten met dezelfde specifieke kenmerken en productiemethoden worden verhandeld. Finland is met name van mening dat het in de aanvraag omschreven product niet als een „speciale” soort stroop kan worden beschouwd, aangezien ook andere producten dan „Suikerstroop” voor 100 % van de biet- of rietsuikerplant afkomstig zijn.

- (11) Daarnaast voert Denemarken aan dat punt 3.1 van het productdossier, waarin staat dat „de vermelding „traditioneel Nederlands product” op het etiket wordt aangebracht in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht”, moet worden geherformuleerd om in overeenstemming te zijn met artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Finland van zijn kant tekent bezwaar aan tegen het gebruik van de omschrijving „traditioneel Nederlands product”, die niet specifiek zou zijn voor het in de aanvraag omschreven product, aangezien gelijksoortige in Noord-Europa in de handel gebrachte producten eveneens kunnen worden aangemerkt als traditioneel.
- (12) Finland heeft vervolgens, tijdens het overleg met Nederland, verzocht om de laatste zin van punt 3.2 („Er zijn geen andere producten met dezelfde benaming of gelijksoortige producten met een gelijkkluidende benaming”) te schrappen omdat die niet correct zou zijn.
- (13) De Commissie heeft de argumenten van de met redenen omklede bezwaarschriften en de informatie over het overleg tussen de betrokken partijen beoordeeld en is tot de conclusie gekomen dat de naam „Suikerstroop” als GTS mag worden ingeschreven.
- (14) De bezwaarschriften zijn gebaseerd op zowel punt a) als punt b) van artikel 21, lid 1, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (15) De beweerde onverenigbaarheid met de bepalingen van de verordening berust op drie argumenten: 1) de naam is niet specifiek; 2) de kenmerken van het product en de productiemethode zijn niet uniek; 3) punt 3.1 van het productdossier is niet in overeenstemming met artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 voor zover gewag wordt gemaakt van een „traditioneel Nederlands product”.
- (16) De bewering dat de naam op rechtmatige, erkende en economisch significante wijze wordt gebruikt voor soortgelijke landbouwproducten of levensmiddelen, berust op één argument, namelijk het feit dat er een identieke naam gangbaar is voor verschillende gelijksoortige producten op de Deense, de Zweedse, de Finse, de Duitse en de Baltische markt.
- (17) Verordening (EU) nr. 1151/2012 schrijft niet voor dat een GTS-naam specifiek moet zijn. Op grond van artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ⁽¹⁾ was dat wel vereist. De aanvraag werd weliswaar bij de Commissie ingediend toen Verordening (EG) nr. 509/2006 van kracht was, maar is vervolgens gepubliceerd in het kader van Verordening (EU) nr. 1151/2012, die bijgevolg, bij gebrek aan specifieke overgangsbepalingen, van toepassing is. Overeenkomstig artikel 18, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 komt een naam in aanmerking voor een registratie als GTS indien hij traditioneel is gebruikt om het specifieke product aan te duiden of indien hij het traditionele karakter of de specificiteit van het product aanduidt. In voorliggend geval is de naam „Suikerstroop” van oudsher gebruikt om naar dit specifieke product te verwijzen. De naam duidt de specificiteit van het product aan, namelijk een stroop die is vervaardigd van de vloeistof die overblijft bij de bereiding van suiker uit de biet- of rietsuikerplant. Bijgevolg is de naam in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (18) Verordening (EU) nr. 1151/2012 schrijft niet voor dat een GTS-product uniek of onderscheidend moet zijn. Wel moet het identificeerbaar en onderscheidbaar zijn. Overeenkomstig artikel 18, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 kan een naam alleen worden uitgesloten als hij verwijst naar claims die algemeen van aard zijn en ten aanzien van een reeks producten worden gebruikt, of naar claims waarin wordt voorzien bij specifieke wetgeving van de Unie. „Suikerstroop” is duidelijk geïdentificeerd wat betreft de kenmerken en de productiemethode ervan. Bovendien voldoet het onder het productdossier voor de naam „Suikerstroop” vallende product aan de voorschriften van artikel 18, lid 1, onder a) en b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, aangezien de productiewijze in overeenstemming is met het traditionele gebruik voor dit product, dat wordt vervaardigd uit de traditioneel gebruikte ingrediënten.
- (19) De volgende zin in punt 3.1 van het productdossier is niet in overeenstemming met artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012: „Nadat de procedure, uit hoofde van artikel 18, lid 3 Verordening (EU) nr. 1151/2012 is doorlopen, is de wens dat de vermelding „traditioneel Nederlands product” op het etiket wordt aangebracht in de taal van het land waar het product in de handel wordt gebracht”. De zin moet worden vervangen door: De naam moet vergezeld gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Nederland”. De Nederlandse autoriteiten hebben ermee ingestemd dat deze wijziging wordt opgenomen in het productdossier, dat ter informatie opnieuw moet worden gepubliceerd.

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1).

- (20) Ook al worden in andere lidstaten op „Suikerstroop” lijkende producten in de handel gebracht onder een naam die kan worden beschouwd als de vertaling van de term „Suikerstroop” in de officiële talen van die lidstaten, kan niet worden geconcludeerd dat op de markt van die lidstaten een „identieke naam” voor soortgelijke producten wordt gebruikt. De in die lidstaten gebruikte namen hebben inderdaad dezelfde betekenis als „Suikerstroop” in het Nederlands, maar zijn niet identiek aan „Suikerstroop” omdat zij in een andere taal worden uitgedrukt. Bovendien is de naam „Suikerstroop” niet als zodanig erkend, maar alleen in samenhang met de claim „vervaardigd volgens de traditie van Nederland”.
- (21) Derhalve kan voor producten die lijken op het in de aanvraag van „Suikerstroop” bedoelde product en die op de Deense, de Zweedse, de Finse, de Duitse en de Baltische markt worden verhandeld, verder gebruik worden gemaakt van de namen die „suikerstroop” betekenen en in hun talen de respectieve vertalingen zijn van de naam „Suikerstroop”. Zij zijn niet identiek aan „Suikerstroop” en zij mogen niet worden beschouwd als nabootsing of voorstelling van de naam „Suikerstroop” omdat die naam na de registratie ervan moet vergezeld gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Nederland”. Derhalve is deze naam slechts beschermd voor zover wordt verwezen naar de Nederlandse traditie.
- (22) Bovendien is duidelijk dat de registratie van de naam „Suikerstroop” geen belemmering mag vormen voor het gebruik van de aparte termen „suiker” of „stroop”, die gangbare namen betreffen.
- (23) Nederland en Finland zijn ook overeengekomen dat de laatste zin van punt 3.2 („Er zijn geen andere producten met dezelfde benaming of gelijksoortige producten met een gelijkkluidende benaming”) wordt geschrapt. Derhalve moet die zin worden geschrapt uit het productdossier, dat ter informatie opnieuw moet worden gepubliceerd.
- (24) Gezien het bovenstaande moet de naam „Suikerstroop” worden ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten. De geconsolideerde versie van het enig document moet ter informatie worden bekendgemaakt.
- (25) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité kwaliteitsbeleid inzake landbouwproducten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam „Suikerstroop” (GTS) wordt ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 2.3 (Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren) als opgenomen in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

Artikel 2

De in artikel 1 vermelde naam gaat vergezeld van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Nederland”. Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

⁽¹⁾ Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36).

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 11 januari 2018.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNKER

BIJLAGE

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

Verordening (EG) nr. 509/2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„SUIKERSTROOP”

EG-nummer: NL-TSG-0007-01203 — 27.1.2014

1. NAAM EN ADRES VAN DE AANVRAGENDE GROEPERING

Naam: [REDACTED]

Adres: [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

Fax [REDACTED]

E-mail: [REDACTED]

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 ⁽¹⁾)

„Suikerstroop”

De naam moet vergezeld gaan van de claim „vervaardigd volgens de traditie van Nederland”.

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)

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 drogestofgehalte 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.

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

(1) Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie van 18 oktober 2007 houdende bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 275 van 19.10.2007, blz. 3).

Het product heeft de volgende specifieke kenmerken:

	Kleur	Brix ⁽¹⁾	Totaal suiker
„Suikerstroop”	2 000-30 000 IU ⁽²⁾	min. 79°	min. 70 %

⁽¹⁾ Maat voor opgeloste hoeveelheid droge stof (in dit geval suiker) in een waterige oplossing, die met behulp van een refractometer wordt bepaald.

⁽²⁾ 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.

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-stofbasis) 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. Reisig uit 1783 staat beschreven hoe siroop werd opgevangen in uitlekbakken tijdens de fabricage van suikerbroden. Tijdens het kristallisatieproces werd gezuiverd suikerkooksel (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 naloopsiroop (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 naloopsiroop (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 de stroperige vloeistof, verkregen uit de kooksels 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 zoervleis, 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, stroompoppen 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 CONTROLLEREN**4.1. Naam en adres**

Naam: Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit

Adres: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht

Tel. +31 882233333

E-mail: info@vwa.nl

☒ openbaar

☐ 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”.
