

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/48 DELLA COMMISSIONE**dell'11 gennaio 2018****recante iscrizione di un nome nel registro delle specialità tradizionali garantite
[Suikerstroop (STG)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Suikerstroop» come specialità tradizionale garantita (STG) presentata dai Paesi Bassi è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea ⁽²⁾.
- (2) Il «Suikerstroop» è il liquido sciropposo ottenuto dal liquido di cottura della pianta con cui è preparato il prodotto, previa eliminazione dello zucchero cristallizzato. Il nome significa «sciroppo di zucchero».
- (3) La Commissione ha ricevuto una prima notifica di opposizione dalla Finlandia, una seconda dalla Danimarca, una terza dalla Nordic Sugar AB (azienda con sede in Danimarca), tutte pervenute il 16 settembre 2014.
- (4) Le notifiche di opposizione di Danimarca e Finlandia sono state trasmesse ai Paesi Bassi.
- (5) La procedura di opposizione basata sulla notifica inviata direttamente alla Commissione da Nordic Sugar AB non è stata avviata. A norma dell'articolo 51, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo, stabilita o residente in uno Stato membro diverso da quello di presentazione della domanda, può presentare una notifica di opposizione allo Stato membro in cui è stabilita. Pertanto, Nordic Sugar AB non era autorizzata a presentare una notifica o una dichiarazione di opposizione direttamente alla Commissione.
- (6) Il 13 novembre 2014 la Commissione ha ricevuto la dichiarazione motivata di opposizione dalla Finlandia. La dichiarazione motivata di opposizione della Danimarca era già contenuta nell'atto di opposizione. Entrambe le dichiarazioni motivate di Danimarca e Finlandia sono state ritenute ricevibili ai sensi dell'articolo 21 del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (7) A norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del suddetto regolamento, con lettere del 19 dicembre 2014 la Commissione ha invitato i Paesi Bassi e la Finlandia, da un lato, e i Paesi Bassi e la Danimarca, dall'altro, ad avviare idonee consultazioni per un periodo di tre mesi dalla data di tali lettere al fine di giungere ad un accordo.
- (8) Su richiesta dei Paesi Bassi, a norma dell'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, con lettera dell'8 aprile 2015 la Commissione ha concesso una proroga del termine per la consultazione fra le parti interessate nei due procedimenti di opposizione in merito alla summenzionata domanda. Il termine ultimo per la procedura di conciliazione è stato quindi prorogato fino al 19 giugno 2015.
- (9) Le parti non hanno raggiunto un accordo entro i termini previsti. Con lettera del 22 febbraio 2017 i Paesi Bassi hanno trasmesso alla Commissione i risultati delle consultazioni con la Finlandia e la Danimarca. La Commissione dovrebbe pertanto decidere in merito alla registrazione a norma della procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dell'esito di dette consultazioni.
- (10) Nella dichiarazione motivata di opposizione, Finlandia e Danimarca hanno sostenuto che: 1) il nome non è specifico (significa semplicemente sciroppo di zucchero); 2) lo stesso nome è usato per diversi prodotti simili già

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ GUC 187 del 19.6.2014, pag. 9.

sui mercati danese, svedese, finlandese, tedesco e baltico; 3) le caratteristiche e il metodo di ottenimento del prodotto non sono unici, in quanto prodotti analoghi, commercializzati in Danimarca, Finlandia e Svezia, hanno uguali caratteristiche e metodi di produzione. In particolare, la Finlandia ritiene che il prodotto descritto nella domanda non possa essere considerato un tipo di sciroppo «speciale» poiché prodotti diversi dal «Suikerstroop» sono anch'essi costituiti al 100 % da barbabetola da zucchero o da canna da zucchero.

- (11) Inoltre, la Danimarca sostiene che il punto 3.1 del disciplinare di produzione, che recita «si desidera apporre sull'etichetta la dicitura» *Traditioneel Nederlands product* «(prodotto tradizionale neerlandese) nella lingua del paese in cui è commercializzato il prodotto» dovrebbe essere riformulato per conformarsi all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012. D'altro canto, la Finlandia ha contestato l'uso della definizione «prodotto tradizionale neerlandese» in quanto non specifica del prodotto descritto nella domanda, poiché anche altri prodotti simili messi in commercio nell'Europa settentrionale possono essere considerati tradizionali.
- (12) Durante le consultazioni con i Paesi Bassi la Finlandia ha poi chiesto di sopprimere l'ultima frase della sezione 3.2 «Non esistono altri prodotti aventi la medesima denominazione né prodotti analoghi aventi denominazioni simili», in quanto inesatta.
- (13) La Commissione ha valutato le argomentazioni addotte nella dichiarazione motivata di opposizione e nelle informazioni comunicate relativamente alle consultazioni fra le parti interessate ed ha concluso che il nome «Suikerstroop» debba essere registrato come STG.
- (14) Le opposizioni sono basate sull'articolo 21, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (15) Per quanto riguarda l'incompatibilità con le disposizioni del regolamento, sono stati sollevati tre punti: 1) il nome non è specifico; 2) le caratteristiche e il metodo di ottenimento del prodotto non sono unici; 3) il punto 3.1 del disciplinare di produzione non è conforme all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012 nella misura in cui fa riferimento a un «prodotto tradizionale neerlandese».
- (16) In merito al fatto che il nome sia legittimo, noto e economicamente significativo per prodotti agricoli e alimentari analoghi, è stato sollevato il seguente punto: si usa un nome identico per vari prodotti simili già esistenti sui mercati danese, svedese, finlandese, tedesco e baltico.
- (17) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 non prescrive che una denominazione STG sia specifica, come invece è prescritto ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio⁽¹⁾. Anche se la domanda è stata presentata alla Commissione nel momento in cui il regolamento (CE) n. 509/2006 era in vigore, è stata pubblicata a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 e, pertanto, in assenza di specifiche disposizioni transitorie, si applica quest'ultimo regolamento. A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012 un nome è ammesso a beneficiare della registrazione come specialità tradizionale garantita se è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico o se designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto. In questo caso, il nome «Suikerstroop» è usato da tempi remoti per indicare questo prodotto specifico: ne indica la specificità, ossia uno sciroppo ottenuto con il liquido residuo della lavorazione dello zucchero di barbabetola o di canna. Il nome soddisfa quindi i requisiti del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (18) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 non esige che un prodotto STG sia unico o particolare. Esso deve essere piuttosto identificabile e riconoscibile. A norma dell'articolo 18, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 sono esclusi soltanto i nomi che facciano riferimento ad affermazioni di carattere generale, utilizzate per un insieme di prodotti, ovvero ad affermazioni previste da una particolare normativa dell'Unione. Il «Suikerstroop» è chiaramente individuato per caratteristiche e metodo di produzione. Inoltre, l'oggetto del disciplinare di produzione del nome «Suikerstroop» è conforme ai requisiti di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettere a) e b) del regolamento (UE) n. 1151/2012, poiché il metodo di produzione corrisponde a una pratica tradizionale e gli ingredienti sono quelli tradizionalmente impiegati.
- (19) La frase al punto 3.1 del disciplinare di produzione «Previo svolgimento della procedura ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, si desidera apporre sull'etichetta la dicitura» *Traditioneel Nederlands product* «(prodotto tradizionale neerlandese) nella lingua del paese in cui è commercializzato il prodotto» non è conforme all'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012; dovrebbe essere sostituita dalla seguente: «Il nome è accompagnato dall'affermazione» fatto secondo la tradizione dei Paesi Bassi». Le autorità dei Paesi Bassi hanno convenuto che tale modifica sia inserita nel disciplinare di produzione che deve essere pubblicato nuovamente per informazione.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1).

- (20) Sebbene prodotti simili a «Suikerstroop» siano commercializzati in altri Stati membri con un nome che è considerato la traduzione, nelle lingue ufficiali di tali Stati membri, del termine «Suikerstroop», non si può concludere che sul mercato di tali Stati membri sia usato un «nome identico» per prodotti simili. Il nome usato in tali Stati membri ha lo stesso significato di Suikerstroop in neerlandese ma non è identico a «Suikerstroop» poiché espresso in una lingua diversa. Inoltre, il nome «Suikerstroop» non è tutelato in quanto tale ma solo in combinato disposto con l'affermazione «fatto secondo la tradizione dei Paesi Bassi».
- (21) Pertanto, i nomi dei prodotti simili a quello di cui alla domanda di registrazione del «Suikerstroop», commercializzati sui mercati danese, svedese, finlandese, tedesco e baltico, il cui significato è «sciroppo di zucchero» ed è la traduzione del nome «Suikerstroop» nelle rispettive lingue, possono continuare ad essere usati. I suddetti nomi non sono identici a «Suikerstroop» e non dovrebbero essere considerati imitazioni o evocazioni di «Suikerstroop», poiché il nome «Suikerstroop», una volta registrato, dovrà essere accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione dei Paesi Bassi». Pertanto la tutela è limitata al nome in riferimento alla tradizione dei Paesi Bassi.
- (22) Inoltre, è ovvio che la registrazione del nome «Suikerstroop» non può impedire l'uso dei singoli termini «zucchero» o «sciroppo di zucchero», che sono nomi comuni.
- (23) I Paesi Bassi e la Finlandia hanno inoltre convenuto di sopprimere l'ultima frase del punto 3.2, che recita: «Non esistono altri prodotti aventi la medesima denominazione né prodotti analoghi aventi denominazioni simili». Tale frase va pertanto soppressa dal disciplinare di produzione, che deve essere nuovamente pubblicato a scopo informativo.
- (24) Alla luce di quanto esposto, il nome «Suikerstroop» dovrebbe quindi essere iscritto nel registro delle specialità tradizionali garantite. La versione consolidata del documento unico dovrebbe essere pubblicata per informazione.
- (25) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il nome «Suikerstroop» (STG) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Articolo 2

Il nome di cui all'articolo 1 è accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione dei Paesi Bassi». Il disciplinare consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'11 gennaio 2018

Per la Commissione

Il presidente

Jean-Claude JUNCKER

ALLEGATO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

Regolamento (CE) n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«SUIKERSTROOP»

N. CE: NL-TSG-0007-01203 – 27.1.2014

1. NOME E INDIRIZZO DEL GRUPPO RICHIEDENTE

Nome: Kenniscentrum suiker & voeding
Indirizzo: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Telefono: +31 (0)35 - 5433455
Fax +31 (0)35 - 5426626
E-mail: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Paesi Bassi

3. DISCIPLINARE

3.1. Nome(i) da registrare (articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione ⁽¹⁾)

«Suikerstroop»

Il nome è accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione dei Paesi Bassi».

3.2. Il nome

- è specifico in sé e per sé
 indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il nome è usato da tempi remoti per indicare il prodotto. Il «Suikerstroop» è ottenuto dalla lavorazione dello zucchero. Come recita l'articolo 12 della pertinente normativa (Suiker- en stroopbesluit (Warenwet), 1977): «Con il nome "Suikerstroop" preceduto o meno dal nome della pianta da cui è estratto, è consentito indicare esclusivamente il liquido sciropposo ottenuto dal liquido di cottura della pianta con cui è preparato il prodotto, previa eliminazione dello zucchero cristallizzato, ...».

3.3. La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 509/2006

- Registrazione con riserva del nome
 Registrazione senza riserva del nome

3.4. Categoria di prodotti

Classe 2.3: Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome di cui al punto 3.1. (articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007)

Il «Suikerstroop» è il liquido sciropposo ottenuto dal liquido di cottura della barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero, previa eliminazione dello zucchero cristallizzato, il cui tenore minimo di estratto è dell'80 %, il contenuto massimo di ceneri è del 4 % e il fattore di purezza apparente minimo è del 73 %. Grazie all'elevato contenuto di estratto secco combinato all'elevata concentrazione di zucchero (oltre 60 grammi per 100 grammi di prodotto), il prodotto ha una lunga conservazione. Lo zucchero consente una disponibilità ridotta di «acqua libera», in modo che non vi si possano sviluppare microorganismi.

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione, del 18 ottobre 2007, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 275 del 19.10.2007, pag. 3).

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

	Colore	Brix ⁽¹⁾	Zuccheri totali
«Suikerstroop»	2 000 - 30 000 IU ⁽²⁾	min. 79°	min. 70 %

⁽¹⁾ Misura del quantitativo di estratto secco disciolto (nella fattispecie zucchero) in una soluzione acquosa, determinata per mezzo di un rifrattometro.

⁽²⁾ ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) Units. Quanto più elevato il valore UI, tanto più scuro il colore.
Si tratta di una misura indiretta della purezza.

Caratteristiche fisiche

Il «Suikerstroop» è un liquido appiccicoso, denso, poco fluido, di color marrone scuro, con consistenza sciropposa. Contiene un quantitativo importante di zucchero, almeno il 70 %.

Caratteristiche chimiche

Il «Suikerstroop» ha un fattore di purezza apparente del 73 %. Il tenore minimo di estratto deve essere dell'80 %. Il «Suikerstroop» può inoltre avere un contenuto massimo di ceneri del 4 %.

Caratteristiche organolettiche

Il «Suikerstroop» ha un gusto dolce-salato, lievemente amarognolo. Il gusto dolce deriva dall'elevato tenore di zucchero e il gusto salato è dovuto a sali minerali e altri elementi solubili provenienti dalla barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero, generati dal processo produttivo.

3.6. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto che reca il nome indicato al punto 3.1

La materia prima greggia alla base del «Suikerstroop» è costituita dal liquido sciropposo, residuo della lavorazione dello zucchero di barbabietola o di canna, previa estrazione dello zucchero cristallizzato.

Durante la produzione dello zucchero si estraggono gli zuccheri di barbabietola o di canna da zucchero disciolti in acqua. Nella stessa acqua di trovano disciolti anche altri elementi idrosolubili (diversi dagli zuccheri) provenienti dalla barbabietola o dalla canna da zucchero.

Questo estratto è raffinato, ispessito e cristallizzato. Dopo la cristallizzazione della soluzione zuccherina così ottenuta si eliminano i cristalli di zucchero. Gli elementi non zuccherini permangono nella soluzione zuccherina residua, detta anche «acqua madre» (ossia sciroppo, soluzione di sgocciolamento). Questa soluzione contiene ancora un importante quantitativo di zucchero disciolto, circa l'85 %. Per far cristallizzare questo zucchero ancora disciolto, l'acqua madre viene nuovamente addensata finché si formano altri cristalli di zucchero. I cristalli sono ancora una volta eliminati. Lo sciroppo residuo è detto «sciroppo-B» e contiene circa il 75 % di zucchero su base di estratto secco e una proporzione relativamente maggiore di elementi diversi dallo zucchero. Lo sciroppo-B funge da materia prima per preparare il «Suikerstroop».

Lo sciroppo-B è dosato in un miscelatore per eliminare le impurità. Le impurità della materia prima sono assorbite mediante un trattamento a carbone attivo e quindi eliminate con il carbone stesso per filtraggio. Si ottiene uno sciroppo-B purificato che costituisce l'ingrediente principale del «Suikerstroop». A questo sciroppo-B purificato si aggiunge una soluzione zuccherina (soluzione di zucchero in acqua) e/o (sciroppo di) zucchero invertito per soddisfare quanto prescritto al punto 3.5. Lo (sciroppo di) zucchero invertito è uno sciroppo ottenuto dalla separazione dello zucchero (saccarosio) in glucosio e fruttosio. Lo sciroppo-B purificato, la soluzione zuccherina e/o lo (sciroppo di) zucchero invertito sono mescolati fino a formare una massa omogenea.

Per ottenere il «Suikerstroop» conformemente alla ricetta descritta al punto 3.5, questa massa sciropposa omogenea è fatta evaporare sotto vuoto fino a raggiungere il valore Brix desiderato (min. 79°).

Lo sciroppo è travasato in serbatoi di conservazione da cui è condizionato in modi diversi.

3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare

La caratteristica specifica del «Suikerstroop» è riconducibile al fatto che si distingue nettamente dagli sciroppi di altri tipi, come lo sciroppo di mele o di pere, ma anche dalla melassa, per le seguenti caratteristiche:

Materia prima

Il «Suikerstroop» si caratterizza per derivare al 100 % dalla barbabietola o dalla canna da zucchero.

Composizione dello zucchero

Poiché deriva al 100 % dalla barbabietola o dalla canna da zucchero, lo sciroppo contiene esclusivamente saccarosio e zucchero invertito come glucidi. Il tenore in zuccheri minimo è pari al 70 % (cfr. anche le caratteristiche di cui al punto 3.5). Sotto questo profilo lo sciroppo si distingue anche dalla melassa, il cui tenore in zuccheri è pari al 68 %.

Sapore

Gli elementi non zuccherini della materia prima grezza conferiscono un gusto salato con una nota lievemente amarognola. In combinazione con l'elevato tenore in zuccheri si crea un gusto dolce-salato e un aroma unici rispetto ad altri tipi di sciroppi.

3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare

La domanda di registrazione è fondata sul fatto che il prodotto è caratterizzato da un metodo di produzione e una composizione tradizionali.

Metodo tradizionale di produzione

In tempi remoti, dal XVII secolo, il «Suikerstroop» era prodotto a mano, ma dal 1908 la produzione è divenuta industriale. La produzione industriale è da allora immutata, pur avendo migliorato, razionalizzato e meccanizzato il processo produttivo. Le fabbriche (costruite all'inizio del XX secolo, intorno al 1910) sono ancora in funzione, l'interno è stato adeguato ai progressi tecnologici dei tempi moderni.

Secoli XVII, XVIII e XIX

Il «Suikerstroop» da tempi lontani è un sottoprodotto della raffinazione dello zucchero. Nel libro *De suikerraffinadeur* di J. H. Reisig del 1783 è descritto il modo di raccolta dello sciroppo in leccarde durante la produzione dei panetti di zucchero. Durante il processo di cristallizzazione il liquido di cottura purificato (viscoso) dello zucchero era versato in appositi stampi. Questi stampi erano collocati per un paio di giorni su vasi di sgocciolamento. Lo sciroppo così raccolto era detto «sciroppo scoperto». In seguito i panetti erano ricoperti di argilla fine per favorire il processo di cristallizzazione e prevenire lo sfaldamento e quindi nuovamente posti sui vasi di sgocciolamento. Lentamente sui panetti si versava acqua che fluiva piano attraverso di essi. Lo sciroppo così separato era detto «sciroppo coperto». Successivamente si procedeva a rimuovere lo strato di copertura (argilla secca) e i panetti venivano lasciati in loco alcuni giorni. In seguito erano ricoperti di uno strato di argilla più fine e nuovamente posti sui vasi di sgocciolamento e bagnati con acqua. Lo sciroppo così raccolto era detto «sciroppo di sgocciolamento», ossia il più puro.

Dal XX secolo ad oggi

Grazie ai progressi della tecnica (industrializzazione) nel processo produttivo è possibile ottenere un quantitativo maggiore di zucchero cristallizzato rispetto a prima. In questo modo la melassa o «melado» (sciroppo) contiene una proporzione maggiore di elementi non zuccherini e meno zucchero (tenore in zuccheri totali inferiore al 68 %, fattore di purezza apparente inferiore al 73 %). Anche il gusto è sensibilmente diverso, grazie all'eliminazione delle impurità (con un processo industriale efficiente), più dolce dello sciroppo di sgocciolamento (l'ultimo sciroppo del processo produttivo manuale) ottenuto in passato. Poiché la domanda di mercato del «Suikerstroop» è rimasta immutata, si è avviata la produzione industriale. Intorno al 1900 è iniziato il processo produttivo (cfr. descrizione al punto 3.6.) e dal 1908 la produzione è identica a quella attuale.

Panoramica del metodo produttivo dal 1908 a oggi:

Metodo di produzione (descritto al punto 3.6.)	1908	Oggi
Materia prima (sciroppo-B) derivata dalla produzione dello zucchero di barbabietola o di canna	X	X
Raffinazione dello sciroppo-B con carbone attivo	X	X
Soluzione zuccherina e/o zucchero invertito aggiunti conformemente alla ricetta	X	X
Miscelazione per ottenere una massa omogenea	X	X
Ispessimento per trattamento termico fino al tenore desiderato di estratto secco	X	X

Composizione tradizionale

Il «Suikerstroop» ha una composizione tradizionale di saccarosio e zucchero invertito come glucidi, derivati dalla barbabietola o dalla canna da zucchero.

La composizione dell'odierno «Suikerstroop» i cui requisiti sono descritti al punto 3.9. del presente disciplinare è la stessa contenuta nella legge «Suiker- en stroopbesluit (Warenwet)» del 1977.

Nella predetta normativa si descrive la composizione come il liquido sciropposo ottenuto dal liquido di cottura della barbabietola da zucchero o dalla canna da zucchero con cui è preparato il prodotto, previa eliminazione dello zucchero cristallizzato. Il tenore di estratto secco deve inoltre essere almeno dell'80 % e il fattore di purezza apparente almeno del 73 %. Il contenuto di ceneri non può superare il 4 %. Queste caratteristiche precipue della composizione sono immutate e restano identiche ai requisiti di composizione dell'odierno «Suikerstroop» come descritto al punto 3.5.

Uso tradizionale

Il «Suikerstroop» è un ingrediente comune dei piatti tradizionali. Dalla serie *Streekgerechten en wetenswaardigheden* di Jo van Lamoen, del 1987-1988, si osserva l'uso del «Suikerstroop» in molte specialità tradizionali, come il *Groningse kruidkoek* (dolce alle spezie), i *bruine bonen met appeltjes* (fagioli con mele), il *Limburgse zoervleisj* (stufato di carne del Limburgo), il *Drenasse proemenkreuze* (budino di prugne) e le *Zeeuwse boterbabbelaars* (caramelle al burro). Anche nel libro di ricette della scuola di economia domestica di Amsterdam (6a ed., C.J. Wanneé, 1910) sono reperibili diverse ricette in cui si fa uso del «Suikerstroop», per esempio il «*boluskoek*» (brioche), gli «*stroopmoppen*» (biscotti) e per molti piatti è consigliata una salsa a base di sciroppo, dato che le ricette tradizionali olandesi del passato spesso erano insipide.

3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo del carattere specifico del prodotto

Il carattere specifico del «Suikerstroop» può essere valutato dai requisiti minimi misurabili del prodotto (colore, °Brix e tenore in zuccheri totali) di cui al punto 3.5. Per ogni lotto di produzione (di ogni produzione) il produttore è sottoposto a questi controlli.

La Nederlandse Voedsel en- Warenautoriteit (NVWA) verifica quanto prescritto per mezzo di controlli. La NVWA effettua almeno una volta l'anno un controllo amministrativo a campione presso il produttore, per verificare i dati relativi al colore, al valore °Brix e al tenore in zuccheri totali (che il produttore è tenuto a misurare e controllare per ogni lotto).

4. ORGANI O ENTI RESPONSABILI DEL CONTROLLO DEL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

4.1. Nome e indirizzo

Nome: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Indirizzo: Catharijnesingel 59, 3511 GG UTRECHT

Telefono: +31- 088- 223 33 33

E-mail: info@vwa.nl

pubblico privato

4.2. Compiti specifici dell'organo o ente

La Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit ha il compito di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dal disciplinare del «Suikerstroop».
