

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 187/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO,

del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

«SUIKERSTROOP»

N. CE: NL-TSG-0007-01203 – 27.01.2014

1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente

Nome: Kenniscentrum suiker & voeding
Indirizzo: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Numero di telefono: +31 355433455
Numero di fax: +31 355426626
Indirizzo di posta elettronica: info@kenniscentrumsuiker.nl

2. Stato membro o paese terzo

Paesi Bassi

3. Disciplinare del prodotto**3.1. Denominazione(i) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]**

«Suikerstroop»

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.

3.2. La denominazione:

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

La denominazione è usata 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 la denominazione «Suikerstroop» preceduta o no 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,...». Non esistono altri prodotti aventi la medesima denominazione né prodotti analoghi aventi denominazioni simili.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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

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

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione 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.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

	colore	Brix (°)	zuccheri totali
«Suikerstroop»	2 000 - 30 000 IU (**)	min. 79 °	min. 70 %

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

(**) 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 %.

Gusto

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 suiker-raffinadeur* 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 dello zucchero (fluido denso) è raffinato in appositi stampi destinati allo zucchero. 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» (sciropo) 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 sciropo di sgocciolamento (l'ultimo sciropo 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 (come descritto al punto 3.6.)	1908	oggi
Materia prima (sciropo-B) derivata dalla produzione dello zucchero di barbabietola o di canna	X	X
Raffinazione dello sciropo-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 zoervleis» (stufato di carne), il «Drentse proemenkreuze» (budino di prugne) e nelle «Zeeuwse boterbabbelaars» (caramelle al burro). Anche nel libro di ricette delle scuole 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 sciropo, 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 Warenautoriteit

Indirizzo: Catharijnesingel 59, 3511 GG Utrecht

Numero di telefono: +31 882233333

Indirizzo di posta elettronica: 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».
