

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 363/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„BASTERDSUIKER”/„BASTERDSUICKER”/„BASTERDSUIJCKER”/„BASTERDSUIJCKER”/
„BASTERD”/„BASTARDSUIKER”/„BASTARDSUICKER”/„BASTARDSUIJCKER”/
„BASTARDSUIJCKER”/„BASTARD”/„BASTERT”/„BASTERTSUIKER”

NR WE: NL-TSG-0007-0901-12.10.2011

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Suikerstichting Nederland
Adres: Amsterdamsestraatweg 39a
3744 MA Baarn
NEDERLAND

Tel. +31 355433455
Faks +31 355426626
E-mail: info@suikerstichting.nl

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Królestwo Niderlandów

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

„Basterdsuiker”/„Basterdsuicker”/„Basterdsuijcker”/„Basterdsuijker”/„Basterd”/„Bastardsuiker”/
„Bastardsuicker”/„Bastardsuijcker”/„Bastardsuijker”/„Bastard”/„Bastert”/„Bastertsuiker”

W momencie wprowadzania produktu do obrotu nazwa jest umieszczona na etykiecie w języku niderlandzkim. Etykiety w innych językach urzędowych mogą zawierać treść „wyprodukowano w tradycyjny niderlandzki sposób”.

3.2. Należy określić, czy nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Produkt nosi powyższą nazwę od niepamiętnych czasów. „Basterdsuiker” był produktem ubocznym – gorszego gatunku – procesu produkcji cukru białego. Zgodnie z ustawą cukrową z 1924 r. „basterd” jest produktem ubocznym rafinerii, tj. procesu krystalizacji syropu wytwarzanego w czasie formowania głów cukru”. Nie istnieją żadne inne produkty o tej samej nazwie ani produkty podobne o podobnie brzmiącej nazwie.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia 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 (WE) nr 1216/2007):

„Basterdsuiker” składa się z czystych granulek (kryształków) w kolorze od jasnego do ciemnego, które mają słodki smak (zob. również 3.7) i bardzo słodki zapach. W zależności od rodzaju „Basterdsuiker” jego smak i zapach są mniej lub bardziej karmelowe. Niska wilgotność produktu oznacza, że jest względnie suchy i ma stosunkowo długi okres przydatności do spożycia. Do „Basterdsuiker” zawsze jest dodawany cukier inwertowany, czasami łącznie z syropem cukrowym lub karmelem, co nadaje produktowi następujące charakterystyczne właściwości:

Właściwości fizyczne

Podstawą „Basterdsuiker” jest drobny cukier kryształ.

Zakres wielkości granulek cukru kryształu może obejmować granulki od drobnych do grubych, w zależności od czasu krystalizacji. W celu zapewnienia właściwej wielkości granulek stosuje się sита. Do wyrobu „Basterdsuiker” odpowiedni jest tylko cukier drobny o odpowiedniej wielkości granulek:

	Wielkość granulki
Biały „Basterdsuiker”	0,2–0,4 mm
Jasny/żółty „Basterdsuiker”	0,2–0,4 mm
Ciemny/brązowy „Basterdsuiker”	0,5–0,9 mm

„Basterdsuiker” ma luźną, kruchą strukturę z powodu większej wilgotności (ze względu na obecność cukru inwertowanego).

Właściwości chemiczne

Wskutek drobnej wielkości granulek „Basterdsuiker” jest dobrze rozpuszczalny i dlatego ma wyjątkowe właściwości piekarnicze. Zawartość cukru (sacharozy) w „Basterdsuiker” powinna wynosić co najmniej 90 % zawartości suchej masy.

Dodaje się również syrop cukru inwertowanego, który jest wytwarzany z cukru kryształu. Sacharozę poddaje się hydrolizie kwasami lub enzymami, w wyniku czego wytwarzane są cząsteczki glukozy i fruktozy (cukier inwertowany).

Zawartość cukru inwertowanego w produkcie końcowym powinna wynosić co najmniej 0,5 %, co oznacza, że wilgotność (co najmniej 0,5 %, ale nie więcej niż 2 %) jest również wyższa niż w przypadku cukru kryształu.

Zawartość popiołu w „Basterdsuiker” nie może przekraczać 2,5 % suchej masy.

Właściwości organoleptyczne

„Basterdsuiker” jest nieco mniej słodki niż cukier kryształ, gdyż ma niższą zawartość sacharozy (co najmniej 90 % zawartości suchej masy). Jednak wcale nie smakuje mniej słodko, gdyż szybko się rozpuszcza i zawiera syrop cukru inwertowanego. Fruktaza i glukoza (cukier inwertowany) zawarte w „Basterdsuiker” nadają mu słodki smak, który ma odmienny profil smakowy, gdyż słodkość rozwija się szybciej (jej smak odczuwa się szybciej) i szybciej nabiera intensywności, co oznacza, że nie utrzymuje się tak długo jak słodkość normalnego cukru kryształu.

Niektóre rodzaje „Basterdsuiker” (mianowicie jasny/żółty i ciemny/brązowy „Basterdsuiker”) mają smak karmelowy. Niewielka ilość syropu cukrowego zawartego w ciemnym/brązowym „Basterdsuiker” nadaje mu nieco słonawy smak.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Syrop jest wstępnie mieszany. Do każdego rodzaju „Basterdsuiker” stosuje się inny rodzaj syropu, tzn. są trzy rodzaje syropu:

	Syrop cukru inwertowanego	Syrop cukrowy	Karmel
Biały „Basterdsuiker”	x		
Jasny/żółty „Basterdsuiker”	x		x
Ciemny/brązowy „Basterdsuiker”	x	x	x

Cukier rozpuszcza się w wodzie w zbiorniku do rozpuszczania w temperaturze 90 °C w celu uzyskania podstawowego surowca (płynnego cukru) do syropu cukru inwertowanego.

W celu uzyskania syropu płynnego cukru inwertowanego, do płynnego cukru dodaje się kwas (na przykład kwas cytrynowy) i podgrzewa się mieszaninę. Po osiągnięciu właściwego stopnia inwersji dodaje się wodorotlenek sodu w celu powstrzymania procesu inwersji. Uzyskany syrop cukru inwertowanego jest z powrotem schładzany do około 45 °C. Powstały produkt może być wykorzystany do produkcji białego „Basterdsuiker”. W zależności od przepisu można również dodać karmel lub syrop cukrowy. Po zmieszaniu takie syropy nadają się do produkcji jasnego/żółtego „Basterdsuiker” oraz ciemnego/brązowego „Basterdsuiker”.

Pierwszym krokiem jest wybór odpowiedniego przepisu. Cukier kryształ o typowej wielkości granulek (średnio od 0,5 mm do 1,5 mm) jest mielony/przesiewany, dzięki czemu uzyskuje się drobniejsze granulki, które na koniec powinny mieć typową wielkość (zob. tabela w pkt 3.5). Do tego celu używa się młynów lub urządzeń do przesiewania.

Następnie wlewa się przygotowany cukier. W zależności od wybranego przepisu odpowiednia ilość cukru jest automatycznie dodawana do śruby mieszającej lub mieszarki. Odpowiedni syrop jest pompowany do zbiornika pomiarowego syropu, który automatycznie wypełnia się po brzegi. Odpowiednia ilość syropu dla każdego przepisu jest dodawana do śruby mieszającej lub mieszarki. W przypadku użycia śruby mieszającej cukier i syrop są mieszane z daną prędkością (ustaloną w przepisie) w zależności od wielkości śruby. Natężenie przepływu cukru i syropu oraz długość śruby mieszającej są dobrane w taki sposób, że na końcu śruby mieszającej uzyskuje się jednolitą masę o pożądanych właściwościach (zob. tabela w pkt 3.9). W przypadku użycia mieszarki mieszanie wykonuje się do czasu ostatecznego uzyskania jednolitej masy o pożądanych właściwościach (zob. tabela w pkt 3.9).

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Specyficzny charakter „Basterdsuiker” bierze się z tego, że jako cukier określonej jakości różni się on znacznie od innych cukrów, na przykład białego cukru kryształu i cukru trzcinowego surowego.

Określona zawartość cukru inwertowanego w „Basterdsuiker” decyduje o jego wyjątkowym składzie i nadaje mu szereg szczególnych właściwości.

Brązowienie

„Basterdsuiker” zawiera określoną ilość cukru inwertowanego (zob. tabela w pkt 3.9). Cukier inwertowany składa się z równych proporcji glukozy i fruktozy, które są cukrami redukującymi. Oznacza to, że gdy połączy się je z niektórymi (białkowymi) aminokwasami, wchodzi w reakcję (reakcję Maillarda) podczas podgrzewania i tworzą produkty kondensacji pod wpływem wilgoci. W reakcji Maillarda uwalnia się dwutlenek węgla i tworzą się związki o ciemnym kolorze (melanoidy). Podczas pieczenia pieczony produkt otrzymuje brązowy kolor.

Ze względu na ilość cukru inwertowanego zawartego w „Basterdsuiker” reakcja ta ma miejsce przy niższej temperaturze niż w przypadku cukru kryształu, co powoduje, że pieczone produkty zawierające „Basterdsuiker” brązowieją szybciej niż gdyby były pieczone przy zastosowaniu innych cukrów. Całkowicie upieczony produkt wytworzony przy użyciu „Basterdsuiker” będzie miał brązowy kolor. Produkty

pieczone z użyciem innych cukrów mogą być bardzo jasne nawet po całkowitym upieczeniu. Stopień brązowienia różni się w zależności od rodzaju użytego „Basterdsuiker”. Biały „Basterdsuiker” nadaje najjaśniejszy brązowy kolor, ciemny/brązowy – najbardziej intensywny.

S m a k

W reakcji Maillarda uwalnia się nie tylko dwutlenek węgla i związki o ciemnym kolorze, ale również składniki smakowe. Nadają one pieczonym produktom zawierającym „Basterdsuiker” charakterystyczny słodki smak, inny, niż gdyby pieczono je przy użyciu innych cukrów. Wskutek reakcji Maillarda każdy produkt uzyskuje swój własny zbiór składników smakowych, który decyduje o posmaku produktu. Charakterystyczne składniki smakowe przypominają migdały, karmel i miód. Karmelowy posmak będzie bardziej lub mniej wyraźny w zależności od rodzaju użytego „Basterdsuiker”.

Ś w i e ż o ś ć

Inną cechą cukru inwertowanego jest jego właściwość przyciągania i wiązania wilgoci. Produkty, w których wilgoć jest wiązana (zachowana), pozostają dłużej miękkie i pulchne oraz nie wysychają.

Ponadto związki o ciemnym kolorze (melanoidy) działają jak substancja przeciwutleniająca w tłustych produktach piekarskich w celu niedopuszczenia do zjełczenia tłuszczu, tym samym wydłużając okres przydatności do spożycia.

Te dwie właściwości zapewniają, że produkt zawierający „Basterdsuiker” pozostaje świeży dłużej niż produkt wytworzony z użyciem innych cukrów.

R o z p u s z c z a l n o ś ć

Mała wielkość granulek „Basterdsuiker” powoduje, że cukier ten szybciej się rozpuszcza w cieście niż cukier kryształ, w szczególności w tłustych ciastach zawierających niewiele wody. „Basterdsuiker” roztapia się w wilgoci zawartej w produkcie, zwiększając przez to zawartość cieczy w cieście. (Im mniej stałych kryształków cukru pozostaje w cieście, tym więcej jest w nim cukru w rozpuszczonej, płynnej formie). Wskutek tego ciasto bardziej się rozciąga i można użyć gładszego ciasta, co powoduje, że struktura pieczonych produktów zawierających „Basterdsuiker” jest drobniejsza i mniej chrupiąca (bardziej miękka) niż w przypadku, gdyby były pieczone z użyciem innych cukrów.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Wniosek o rejestrację opiera się na fakcie, że „Basterdsuiker” charakteryzuje się tradycyjną metodą produkcji i tradycyjnym składem.

Tradycyjna metoda produkcji

Pierwotnie (na początku XVII wieku) „Basterdsuiker” był wytwarzany ręcznie, ale obecnie od stu lat jest wytwarzany fabrycznie. W tym czasie metoda produkcji fabrycznej pozostała niezmienną, chociaż ulepszono proces produkcji, usprawniono go i jeszcze bardziej zmechanizowano. Fabryki (założone na początku XX wieku, wszystkie około 1910 r.) wciąż działają. Zostały wewnętrznie zmodernizowane wraz z postępem technologii.

XVII, XVIII i XIX wiek

„Basterdsuiker” jest gatunkiem cukru, który tradycyjnie był produktem ubocznym pozostałym z produkcji cukru. Był pierwszym cukrem uzyskanym w procesie produkcji, który nie spełniał już specyfikacji cukru białego. Przepisy ustawy o podatku akcyzowym powodowały, że „Basterdsuiker” był o wiele tańszy. Ówczesni piekarze oczywiście wydawali swoje pieniądze mądrze i ze zdumieniem stwierdzili, że dzięki temu tańszemu cukrowi (gorszego gatunku) uzyskują o wiele lepszy produkt końcowy.

W książce „De Suikerraffinadeur” („Refinator Cukru”) autorstwa J.H. Reisiga, z 1783 r., opisano sposób produkcji cukrów „Basterden”. Syropy cukrowe o ciemnym kolorze wlewano do stożkowych form, a następnie suszono. Po dwóch lub trzech dniach głowy cukru „przykrywano”, aby pozbyć się pozostałego syropu. Robiono to przez powolne polewanie wodą głów. Aby zapobiec rozpuszczeniu twardego korpusu w wodzie, formę pokrywano warstwą katlinitu, przez którą powoli sączyła się woda.

Pozostałą warstwę suchej gliny usuwano z głowy i proces ten powtarzano, dopóki w głowach cukru nie było już braków. Jedna głowa „Basterdsuiker” zawierała wszystkie trzy kolory, gdyż stosowana metoda powodowała, że syrop spływał na dno formy, tj. na górę stożka głowy cukru. Następnie cukier zeskrobywano z głowy w partiach i, postępując od podstawy stożka do góry, sortowano w „biały”, „średni” i „pospolity” „Basterdsuiker”. Ilość syropu zawartego w „Basterdsuiker” oraz zawartość sacharozy różniły się w zależności od rodzaju (choć zawartość sacharozy była niższa niż w cukrze kryształ). Do dnia dzisiejszego wciąż istnieją trzy rodzaje „Basterdsuiker”, mianowicie biały, żółty/jasny (typ średni) oraz ciemny/brązowy.

Koniec XIX wieku i XX wiek

Wyjątkowe połączenie cukru granulowanego i syropu lub karmelu z towarzyszącymi unikalnymi właściwościami piekarniczymi spowodowało, że „Basterdsuiker” był niezbędnym składnikiem w kuchniach piekarzy i cukierników. Właściwości piekarnicze (zob. pkt 3.7) „Basterdsuiker” stanowią klucz do uzyskania dobrego produktu. Produkty pieczone przy użyciu „Basterdsuiker” wyróżniają się brązowym kolorem, smakiem, strukturą i dłuższym okresem przydatności do spożycia.

Ponieważ postęp technologiczny oznaczał, że fabryki produkujące cukier buraczany wytwarzają coraz mniej „Basterdsuiker” (jako produktu ubocznego), fabryki zaczęły celowo produkować wszystkie trzy rodzaje (na zamówienie) w odpowiedzi na ciągle zapotrzebowanie na produkt składający się z cukru granulowanego zawierającego trochę syropu. Sposób sporządzania „Basterdsuiker” pozostał praktycznie taki sam od końca XIX wieku.

Ogólne zestawienie przedstawiające metodę produkcji z czasów powstawania fabryk oraz metodę stosowaną obecnie:

Metoda produkcji (opisana w punkcie 3.6)	Wówczas (około 100 lat temu)	Obecnie
Dodawanie kwasu do płynnego cukru	x	x
Podgrzewanie	x	x
Powstrzymanie procesu inwersji poprzez dodanie wodorotlenku sodu	x	x
Powrotne schładzanie	x	x
Dodawanie karmelu lub syropu cukrowego, jeżeli tak przewidziano w przepisie	x	x
Mieszanie syropu cukru inwertowanego	x	x
Mielenie/przesiewanie cukru kryształu w celu uzyskania typowej wielkości granulek	x	x
Dodawanie syropu do cukru kryształu w ilości wymaganej w przepisie	x	x
Mieszanie do uzyskania jednolitej masy	x	x

Proces produkcji ulepszono, usprawniono i jeszcze bardziej zmechanizowano. Fabryki (założone na początku XX wieku, wszystkie około 1910 r.) wciąż działają. Zostały wewnętrznie zmodernizowane wraz z postępem technologii.

Tradycyjny skład

Tradycyjnie składnikami „Basterdsuiker” są cukier granulowany oraz syrop lub karmel. Trzy rodzaje „Basterdsuiker” (biały, jasny/żółty i ciemny/brązowy) istniały przed uprzemysłowieniem procesu produkcji. W wyniku uprzemysłowienia nie zaszły żadne zmiany w składzie produktu.

Skład współczesnego „Basterdsuiker”, którego wymagane właściwości opisano w pkt 3.9, jest taki sam, jaki był na początku XX wieku.

W ustawie cukrowej z 1924 r. opisano ten skład jako cukier granulowany, zazwyczaj żółty lub brązowy w wyniku zawartości syropu. W dekrete o cukrze i syropie (ustawie towarowej) z 1977 r. strukturę produktu opisano nawet dokładniej jako biały, jasny/żółty lub brązowy/ciemny „Basterdsuiker” w zależności od koloru. Ponadto minimalna zawartość cukru wynosiła 90 %, a minimalna zawartość cukru inwertowanego 0,5 %. Maksymalna zawartość popiołu wynosiła 2,5 % suchej masy. Od dnia 12 lipca 2004 r. nie istnieją już żadne szczegółowe przepisy dotyczące „Basterdsuiker”.

Powyższe główne cechy składu „Basterdsuiker” nie uległy zmianie i są identyczne z wymogami dotyczącymi składu współczesnego „Basterdsuiker”, zgodnie z opisem w pkt 3.9.

„Basterdsuiker” stał się bardzo znanym produktem dla kilku pokoleń gospodarstw domowych i jest on wysoko ceniony nie tylko ze względu na swoje właściwości piekarnicze. Z powodu swojego przyjemnego, słodkiego smaku produkt ten zaczął później być używany jako aromatyczna słodka substancja na chleb, do gorącej owsianki oraz do naleśników. Nieco wyższa temperatura owsianki i naleśników wydobywa smak i zapach „Basterdsuiker”. W 6. wydaniu książki „Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool” („Książka kucharska amsterdamskiej szkoły gospodarstwa domowego”) autorstwa C.J. Wannée’a, z 1910 r., „Basterdsuiker” często występuje jako dodatek. „Tradycyjnym” niderlandzkim przepisom często brakowało nieco posmaku, a smak dania był ulepszany poprzez podanie go z „Basterdsuiker”. Pojawienie się międzynarodowej kuchni oraz zmiany zwyczajów żywieniowych spowodowały, że we współczesnych gospodarstwach domowych „Basterdsuiker” stał się coraz mniej używany jako niezależny produkt.

Zgodnie z tradycją istnieją trzy różne rodzaje „Basterdsuiker”. Wykorzystuje się biały, jasny/żółty lub ciemny/brązowy „Basterdsuiker” w zależności od właściwości piekarniczych oraz pożądanych efektów (zob. właściwości w pkt 3.7). Wybór ten determinuje smak i stopień brązowienia. W przypadku użycia białego „Basterdsuiker” smak jest bardziej neutralny, a kolor jaśniejszy. Im ciemniejszy kolor ma zastosowany „Basterdsuiker”, tym bardziej karmelowy i intensywniejszy jest smak i brązowy kolor.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Specyficzny charakter „Basterdsuiker” można sprawdzić na podstawie następujących wymiernych wymogów minimalnych. Dla każdej partii produkcji (w czasie każdej serii produkcyjnej) producent sprawdza następujące parametry:

	Zawartość cukru inwertowanego w produkcie końcowym	Kolor
Biały „Basterdsuiker”	0,5–1,6 %	10–200 IU
Jasny/żółty „Basterdsuiker”	1,5–2,5 %	5 000–8 000 IU
Ciemny/brązowy „Basterdsuiker”	1,0–3,0 %	15 000–30 000 IU

Do pomiaru zawartości cukru inwertowanego i koloru stosuje się najbardziej aktualną metodę ICUMSA.

ICUMSA (Międzynarodowa Komisja ds. Unifikacji Metod Analizy Cukru) jest organizacją o zasięgu globalnym, łączącą działania krajowych komitetów ds. analizy cukru z ponad 30 państw będących członkami organizacji. Jest to pośrednia miara czystości cukru, która wiąże się bezpośrednio z jego kolorem – im niższa jest liczba jednostek ICUMSA (IU), tym bielszy (czystszy) jest cukier.

Niderlandzki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Konsumpcyjnych (VWA) sprawdza powyższe wymogi za pomocą monitorowania kontroli. VWA przeprowadza coroczne kontrole administracyjne na miejscu w odniesieniu do producentów poprzez sprawdzanie przechowywanych danych dotyczących zawartości cukru inwertowanego w produkcie końcowym oraz jego koloru (producent przeprowadza pomiar dla każdej partii produkcji, a dane przechowuje w postaci elektronicznej).

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność z specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit

Adres: Catharijnesingel 59
3511 GG Utrecht
NEDERLAND

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 „Basterdsuiker”.
