

Bekendmaking van een registratieaanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen deze aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie binnen zes maanden na deze bekendmaking bereiken.

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

**«BASTERDSUIKER» “BASTERDSUICKER”, “BASTERDSUIJCKER”,
“BASTERDSUIJKER”, “BASTERD”, “BASTARDSUIKER”, “BASTARDSUICKER,
“BASTARDSUIJCKER”, “BASTARDSUIJKER” en “BASTARD”, BASTERT,
BASTERTSUIKER”**

EG-nummer: NL-TSG-0007-0901-12.10.2011

1. NAAM EN ADRES VAN DE AANVRAGENDE GROEPERING

Naam: Suikerstichting Nederland
Adres: Amsterdamsestraatweg 39a, 3744 MA BAARN
Telefoon: +31 (0)35 - 5433455
Fax: +31 (0)35 - 5426626
Emailadres: info@suikerstichting.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)

"Basterdsuiker" "Basterdsuicker", "Basterdsuijcker", "Basterdsuijker" , "Basterd", "Bastardsuiker", "Bastardsuicker, "Bastardsuijcker", "Bastardsuijker" en "Bastard", Bastert, Bastertsuiker".

Bij het in de handel brengen van het product wordt op het etiket de benaming in het Nederlands aangebracht. In andere officiële talen mag de tekst worden vermeld "vervaardigd volgens de Nederlandse traditie".

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. Basterdsuiker was vroeger een na-product - een bastaard - van witsuiker. Zoals de Suikerwet uit 1924 vermeldt: "Basterd is een naproduct der raffinaderijen, n.l. de kristallisatie van de stroop, die bij de vorming der brooden zich nog afscheidt.". Er zijn geen andere producten met dezelfde benaming of gelijksoortige producten met een gelijkkluidende benaming.

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 het levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt [artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie]

Basterdsuiker bestaat uit licht tot donkergekleurde vaste korrels (kristallen) met een zoete smaak (zie ook 3.7) en een zoet weeïge geur. Afhankelijk van de soort basterdsuiker is een karamelachtige geur en smaak in meer of mindere mate aanwezig. Het product is, door de geringe aanwezigheid van vocht, relatief droog en lang houdbaar. Aan de basterdsuiker is altijd invertsuiker toegevoegd, eventueel in combinatie met suikerstroop en/of karamel. Hierdoor verkrijgt het product de volgende specifieke kenmerken:

Fysische kenmerken

De basis voor basterdsuiker is fijne kristalsuiker.

Kristalsuiker kan, afhankelijk van de tijd van kristallisatie, van een fijne tot een grove korrel uitgroeien. Er worden zeven gebruikt om de juiste korrelgrootte te verzekeren. Alleen de fijne suiker met een specifieke korrelgrootte is geschikt voor het maken van basterdsuiker :

	Korrelgrootte
Witte basterdsuiker	0,2 – 0,4 mm
Lichte / gele basterdsuiker	0,2 – 0,4 mm
Donkere / bruine basterdsuiker	0,5 – 0,9 mm

Basterdsuiker heeft een rulle, kruimelige structuur, dit wordt veroorzaakt door een hoger vochtgehalte (door de aanwezigheid van invertsuiker).

Chemische kenmerken

Door de fijne korrelgrootte is basterdsuiker goed oplosbaar en daardoor heeft het unieke bakeigenschappen. Het gehalte suiker (sacharose) in basterdsuiker dient tenminste 90% van het drogestof gehalte te zijn.

Verder wordt invertsuikerstroop toegevoegd, welke wordt gemaakt van kristalsuiker. Door middel van zuren of enzymen wordt de sacharose gehydrolyseerd en ontstaan glucose en fructose moleculen (invertsuiker).

Het gehalte aan invertsuiker op het eindproduct dient minimaal 0,5% te zijn. Hierdoor is het vochtgehalte ook hoger dan bij kristalsuiker, namelijk minimaal 0,5% en maximaal 2%.

Basterdsuiker mag ten hoogste een asgehalte van 2,5% van het droge stof bevatten.

Organoleptische kenmerken

Basterdsuiker is iets minder zoet dan kristalsuiker; Dit komt omdat het gehalte sacharose in basterdsuiker lager is (tenminste 90% van het droge stof gehalte). Het minder zoet zijn wordt niet als zodanig ervaren door de snelle oplosbaarheid en de aanwezigheid van invertsuikerstroop. Door de aanwezigheid van fructose en glucose

(invertsuiker) krijgt basterdsuiker een zoete smaak welke verschilt in smaakprofiel doordat de zoete smaak sneller op gang komt (de zoete smaak wordt sneller geproefd) en de smaak wordt sneller intens waardoor de zoetheid minder lang geproefd wordt dan bij gewone kristalsuiker.

Afhankelijk van de soort basterdsuiker, is er een karamelachtige smaak aanwezig (in geval van licht/gele basterdsuiker en donkere/bruine basterdsuiker). Donkere/bruine basterdsuiker heeft een lichtzout smaakaccent door de aanwezigheid van een geringe hoeveelheid suikerstroop.

3.6. Beschrijving van de methode waarmee het landbouwproduct of het levensmiddel met de in punt 3.1 vermelde benaming wordt geproduceerd (artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)

De stroop wordt vooraf gemengd, per soort basterdsuiker wordt een ander soort stroop gebruikt. Zo ontstaan drie soorten stropen:

	invertsuikerstroop	suikerstroop	karamel
Witte basterdsuiker	x		
Lichte/gele basterdsuiker	x		x
Donkere/bruine basterdsuiker	x	x	x

Om de basisgrondstof (vloeibare suikeroplossing) voor invertsuikerstroop te verkrijgen wordt suiker met water opgelost in een oplostank bij 90°C.

Voor het verkrijgen van vloeibare invertsuikerstroop wordt aan de vloeibare suikeroplossing zuur toegevoegd (bv. citroenzuur) en het geheel wordt op temperatuur gebracht. Wanneer de juiste inversiegraad is bereikt wordt natronloog toegevoegd om het inversieproces te stoppen. De verkregen invertsuikerstroop wordt teruggekoeld naar circa 45°C. Dit product kan gebruikt worden voor de productie van witte basterdsuiker. Eventueel kan karamel en/of suikerstroop toegevoegd worden conform recept. Na het mengen zijn deze stropen geschikt voor productie van lichte/gele basterdsuiker en donkere/bruine basterdsuiker.

Ter voorbereiding wordt het juiste recept geselecteerd. Kristalsuiker met een typische korrelgrootte (gemiddeld tussen 0,5 – 1,5 mm) wordt gemalen/gezeefd. Hierdoor ontstaan fijnere korrels die aan het einde de typische korrelgrootte (zie schema punt 3.5) dienen te hebben. Dit gebeurt middels maalmolens en/of zeefinstallaties.

Vervolgens wordt deze suiker gestort. Automatisch wordt, afhankelijk van het ingestelde recept, de suiker gedoseerd in de mengschroef of menger. De juiste stroop wordt in de stroopdoseertank gepompt, deze wordt automatisch op niveau gehouden. Conform recept wordt de stroop in de mengschroef of menger gedoseerd. Bij gebruik van een mengschroef wordt afhankelijk van de grootte van de mengschroef de suiker en stroop met een bepaalde snelheid gemengd (conform recept). De flow van deze twee en de lengte van de mengschroef zijn zodanig op elkaar afgestemd dat aan het einde van de mengschroef een homogene massa met de gewenste kenmerken (zie schema punt 3.9) is verkregen. In geval van een menger wordt een bepaalde tijd gemengd zodat aan het einde een homogene massa met de gewenste kernmerken (zie schema punt 3.9) is verkregen.

3.7. Het specifieke karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)

Het specifieke karakter van basterdsuiker is te danken aan het feit dat basterdsuiker zich als een kwaliteit suiker duidelijk onderscheidt van andere suikers zoals witte kristalsuiker en ruwe rietsuiker.

Basterdsuiker heeft een unieke samenstelling, het bevat namelijk een bepaald gehalte invertsuiker. Dit zorgt ervoor dat basterdsuiker een aantal specifieke eigenschappen heeft.

Bruinkleuring

Basterdsuiker bevat een bepaalde hoeveelheid invertsuiker (zie schema punt 3.9). Invertsuiker bestaat uit gelijke delen glucose en fructose. Deze suikers zijn reducerend. Dat wil zeggen dat ze in combinatie met bepaalde aminozuren (uit eiwit) een reactie (Maillardreactie) aangaan tijdens verwarmen en onder invloed van vocht condensatieproducten vormen. Bij de Maillardreactie komt koolzuur vrij en ontstaan donkergekleurde verbindingen (melanoïden). Tijdens het bakken geeft dit een bruine kleur aan het gebakken product.

Door de hoeveelheid invertsuiker in basterdsuiker ontstaat deze reactie bij een lagere temperatuur dan bij kristalsuiker. Daarbij krijgt het gebakken product met basterdsuiker sneller een bruine kleur dan wanneer er met andere suikers gebakken zou worden. Het samenspel van gaarheid van een product valt in geval van basterdsuiker samen met de bruine kleur. Indien met andere suikers gebakken zou worden, is het product al gaar maar nog erg bleek. Afhankelijk van de soort basterdsuiker is de bruinkleuring meer dan wel minder. Bij gebruik van blanke basterdsuiker is de bruinkleuring het minst, bij gebruik van donkere/bruine basterdsuiker is de bruinkleuring het meest aanwezig.

Smaak

Tijdens de Maillardreactie komen niet alleen koolzuur en donkergekleurde verbindingen vrij maar ook smaakcomponenten. Deze geven een gebakken product met basterdsuiker een karakteristieke zoete smaak, anders dan wanneer met andere suikers gebakken zou worden. Afhankelijk van het type product, wordt door de Maillardreactie een eigen erg bepalende set van smaakcomponenten gevormd. Karakteristieke smaakcomponenten zijn amandelachtig, karamelachtig en honingachtig. Afhankelijk van de gebruikte soort basterdsuiker, is de karamelachtige smaak meer dan wel minder aanwezig.

Versheid

Een andere eigenschap van invertsuiker is de vochtaantrekkende en vochtbindende werking. Wanneer vocht in het product wordt gebonden (vastgehouden) blijft het langer zacht en mals en droogt het niet uit.

Verder werken de donkergekleurde verbindingen (melanoïden) in vetrijke bakproducten als antioxidant tegen ransheid van het vet. Hierdoor blijft een product langer houdbaar.

Deze twee eigenschappen zorgen ervoor dat een product met basterdsuiker langer vers blijft dan een product gemaakt met andere suikers.

Oplosbaarheid

Door de kleine korrelgrootte van basterdsuiker zal deze sneller oplossen in een deeg dan kristalsuiker. Zeker in een deeg met veel vetstof en weinig water. De

basterdsuiker zal smelten in het aanwezige vocht waardoor het deeg vloeibaarder wordt (hoe minder suikerkristallen in vaste vorm nog aanwezig zijn, hoe meer in opgeloste vloeibare vorm aanwezig). Hierdoor wordt het deeg meer uiteen gedreven en kan er met een gladder deeg gebakken worden. Daardoor wordt de structuur van het gebakken product met basterdsuiker fijner en minder krokant (zachter) dan wanneer gebakken is met andere suikers.

3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel (artikel 3, lid 4, van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)

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

Traditionele productiemethode

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

17e, 18e en 19e eeuw

Basterdsuiker is een suikerkwaliteit die van oudsher een naproduct was dat overbleef uit de suikerproductie. Het was de eerste suiker die werd verkregen in het productieproces, die niet meer voldeed aan de specificaties van witsuiker. Door de wet op accijns was basterdsuiker veel goedkoper. De banketbakkers uit die dagen kochten natuurlijk prijsbewust in, en tot hun verbazing verkregen zij met deze goedkopere suiker (bastard) een veel beter eindproduct.

In “De Suikerraffinadeur” van J.H. Reisig uit 1783 staat beschreven hoe de fabricage van basterden ging. Donkergekleurde suikerstropen werden in kegelvormen gegoten en vervolgens gedroogd. Na twee tot drie dagen “dekte” men de broden om de overgebleven stroop uit te drijven. Dit uitdrijven geschiedde door middel van water, dat langzaam over de broden werd gegoten. Om te voorkomen dat het water de harde bodem zou doen oplossen, werd de vorm afgedekt met een laag pijpaarde waar het water langzaam doorheen sijpelde. De droge kleilaag die overbleef werd van het brood gehaald en de bewerking werd net zo lang herhaald totdat alle ongerechtigheden verdwenen waren. Eén basterdsuikerbrood verenigde de drie kleuren in zich. De gevolgde methode deed immers de stroop afzakken naar het onderste gedeelte van de vorm, dit is de kegeltop van het suikerbrood. Van het brood werd de suiker in partijen afgeschaafd en naarmate men de kegeltop naderde gesorteerd in “blanke”, middensoort en “gemeene” basterdsuiker. Afhankelijk van de soort bevatte de basterdsuiker een gehalte sacharose (minder dan kristalsuiker) en een gedeelte van de stroop. Tot op heden bestaan er nog steeds drie soorten basterdsuiker namelijk witte/blanke, gele/lichte (het middensoort) en donkere/bruine basterdsuiker.

Eind 19^e eeuw en 20^e eeuw

Door de unieke samenstelling van korrelige suiker in combinatie met stroop en/of karamel, met de daarbij behorende unieke bakeigenschappen, konden brood- en banketbakkers niet buiten de basterdsuiker. Voor het slagen van een goed product,

zijn de bakeigenschappen (zie punt 3.7) van basterdsuiker een vereiste. Producten gebakken met basterdsuiker onderscheiden zich in bruinkleuring, smaak, structuur en de langere versheid.

Omdat door voortschrijden van de techniek de bietsuikerfabrieken steeds minder basterdsuikers (als naproduct) gingen produceren en de vraag naar een product bestaande uit een korrelige suiker met een beetje stroop bleef bestaan, zijn de bietsuikerfabrieken deze samenstelling van alle drie de soorten speciaal (op receptuur) gaan vervaardigen. Het principe van de bereiding van basterdsuiker is sinds eind van de 19^e eeuw niet wezenlijk veranderd.

Overzicht productiemethode bij oprichting van de fabrieken en huidige methode

Productiemethode (zoals beschreven onder 3.6)	Toen (ongeveer 100 jaar geleden)	Huidig
Zuur toevoegen aan vloeibare suikeroplossing	x	x
Op temperatuur brengen	x	x
Inversieproces stoppen door toevoegen natronloog	x	x
terugkoelen	x	x
Eventueel karamel en/of suikerstroop toevoegen conform recept	x	x
Invertsuikerstroop mengen	x	x
Kristalsuiker malen/zeven tot typische korrelgrootte	x	x
Stroop bij kristalsuiker doseren conform recept	x	x
Mengen tot een homogene massa	x	x

Het productieproces is verbeterd, gestroomlijnd en meer gemechaniseerd. De fabrieken (oprichting begin 20^e eeuw, allen rond 1910) zijn nog steeds operationeel, het interieur is door voortschrijden van de techniek aan de tegenwoordige tijd aangepast.

Traditionele samenstelling

Basterdsuiker heeft een traditionele samenstelling van korrelige suiker in combinatie met stroop en/of karamel. De drie soorten (witte/blanke, lichte/gele en donkere/bruine basterdsuiker) bestonden al voordat het productieproces werd geïndustrialiseerd. Door de industrialisatie is de samenstelling niet wezenlijk veranderd.

De samenstelling van de huidige basterdsuiker waarvan de eisen zijn beschreven onder 3.9 zijn dezelfde als begin 20^e eeuw.

In de Suikerwet van 1924 werd deze samenstelling al beschreven als korrelachtige suiker, meestal geel of bruinachtig van kleur tengevolge van de daarin aanwezige

stroop In het Warenwetbesluit Suiker en Stroop uit 1977 werd de samenstelling nog preciezer beschreven als witte/blanke, lichte/gele of bruine/donkere basterdsuiker afhankelijk van de kleur. Verder mocht het suikergehalte minimaal 90% bedragen en het gehalte invertsuiker minimaal 0,5%. Het asgehalte mocht ten hoogste 2,5% van de droge stof bedragen. Sinds 12 juli 2004 zijn er geen specifieke nationale regels voor basterdsuiker meer.

Deze voornaamste kenmerken van de samenstelling zijn niet veranderd en zijn identiek aan de eisen van samenstelling van de huidige basterdsuiker zoals beschreven in 3.9.

Inmiddels is basterdsuiker in generaties huishoudens zo bekend geworden en niet alleen geliefd vanwege de bakeigenschappen. Door de aangename zoete smaak werd het vervolgens ook gebruikt als geurige en zoete stof op brood, bij warme pap en bij pannenkoeken. Door de wat hogere temperatuur bij pap en pannenkoeken wordt de smaak en het aroma van basterdsuiker beter waargenomen. In “Het kookboek van de Amsterdamse huishoudschool” van Wannee, 6e druk uit 1910 staat basterdsuiker vaak geserveerd als bijproduct. Oer-Hollandse “traditionele” recepten waren vaak niet het meest smaakvol, door bij het gerecht basterdsuiker te serveren, werd de smaak van het gerecht aangenamer. Tegenwoordig wordt basterdsuiker in huishoudens, door de komst van de internationale keuken en aangepaste eetgewoontes, steeds minder als zelfstandig product gebruikt.

Traditioneel bestaan er drie soorten basterdsuiker. Afhankelijk van de bakeigenschappen en het gewenste bakresultaat (zie eigenschappen onder 3.7) wordt witte/blanke of lichte/gele of donkere/bruine basterdsuiker gebruikt. Hierdoor wordt de smaak en bruinkleuring bepaald. Bij gebruik van blanke/witte basterdsuiker is de smaak neutraler en de kleur lichter. Hoe donkerder de basterdsuiker die wordt gebruikt, hoe meer karamelachtig en intenser de smaak en de hoe bruiner de kleur wordt.

3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van het specifieke karakter (artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1216/2007 van de Commissie)

Het specifieke karakter van basterdsuiker kan worden getoetst aan de volgende meetbare minimumeisen. Per productiebatch (bij elke productie) wordt door de producent gecontroleerd op:

	Gehalte invertsuiker op eindproduct	Kleur
Witte basterdsuiker	0,5 – 1,6%	10-200 IU
Lichte / gele basterdsuiker	1,5 – 2,5 %	5000 - 8000 IU
Donkere / bruine basterdsuiker	1,0 – 3,0 %	15000 – 30000 IU

Voor het meten van het gehalte invertsuiker en de kleur wordt de meest actuele methode van ICUMSA gebruikt.

* ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) is een wereldwijde organisatie welke de activiteiten bijeenbrengt van de Nationale Commissies voor Suiker Analyse in meer dan 30 lidstaten. Het is een indirecte maat voor de zuiverheid van de suiker, welke direct gerelateerd is aan de kleur van de suiker. Hoe lager het aantal ICUMSA Units (IU), hoe witter (en zuiverder) de suiker.

De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (VWA) verifieert dit middels toezicht op controle. De VWA voert eenmaal per jaar steekproefsgewijs een administratieve controle uit bij de producent, door de opgeslagen gegevens inzake gehalte

invertsuiker op het eindproduct en kleur (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

Telefoon: +31- 088- 223 33 33

E-mailadres: 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 `Basterdsuiker`.