

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2022/C 87/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Äkta Gränna Polkagrisar”****Nr UE: PGI-SE-02603 – 21 kwietnia 2020****ChOG ( ) ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Äkta Gränna Polkagrisar”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Äkta Gränna Polkagrisar” to tradycyjne cukierki w czerwone spiralne paski. Wykonane są z cukru aromatyzowanego naturalnym olejkiem z mięty pieprzowej.

„Äkta Gränna Polkagrisar” wykazują następujące właściwości:

właściwości morfologiczne

kształt: prosta cylindryczna laska;

długość: 10–50 cm;

średnica: 10–100 mm;

powierzchnia: sucha i gładka;

masa: 25–350 gramów;

barwa: neutralnie biała z karminowymi spiralnymi paskami (odcień NCS 1080-R), przy czym intensywność czerwonej barwy może nieznacznie różnić się, w zależności od partii;

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

właściwości chemiczne

cukier: 85–99 %;

glukoza: 0–15 %;

olejek z mięty pieprzowej;

naturalny czerwony barwnik – zazwyczaj karmina (E120);

właściwości organoleptyczne

smak: wyraźny smak mięty, równoważony po pewnym czasie słodyczą. Odświeżający, długo utrzymujący się posmak mięty pieprzowej;

aromat: miętowy aromat ze słodkimi nutami;

konsystencja: twarda do nieco ciągnącej. Produkt powinien dać kroić się nożem bez kruszenia się. Konsystencja zależy od szeregu czynników środowiskowych i innych. Środek produktu jest porowaty z małymi, okrągłymi i delikatnymi pęcherzykami powietrza;

doznania podczas jedzenia: początkowo bardzo twarde, stopniowo przechodzące w ciągnące i miękkie. Dziurki wypełnione powietrzem są wyraźnie wyczuwalne. To pęcherzyki powietrza przyczyniają się tego, że „polkagrisar” po pewnym czasie stają się w ustach ciągnące.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Do produkcji „Äkta Gränna Polkagrisar” w odkrytym garnku gotuje się cukier, syrop glukozowy, wodę i ocet. Gotowana partia nie może zawierać więcej niż 5 kg cukru.

Gdy partia osiągnie ok. 150 °C, masa jest wylewana na schłodzoną płytę. Niewielką część masy usuwa się i zabarwia na czerwono.

Po schłodzeniu masy do około 70 °C poddaje się ją napowietrzaniu. Masa jest jednocześnie aromatyzowana olejkiem z mięty pieprzowej.

Gdy tylko masa stanie się biała i porowata, cukiernik wytwarzający „polkagris” ma około 10 minut na uformowanie cukierków. Po nadaniu masie podłużnego kształtu nakłada się na nią masę o czerwonym zabarwieniu. Po zawinięciu i skręceniu masę formuje się w duży „polkagris” z czerwonymi spiralnymi paskami i przecina w połowie długości. Obie połówki rozwałkowane są na cieńsze laseczki, które ponownie przecina się na pół. Proces ten powtarza się do momentu osiągnięcia przez „polkagrisar” pożądanej długości i grubości.

Gotowe „polkagrisar” można schłodzić na przenośniku taśmowym, który stale porusza się, tak aby produkt uzyskał gładki, równy kształt charakterystyczny dla „Äkta Gränna Polkagrisar”.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Äkta Gränna Polkagrisar” są sprzedawane w opakowaniach papierowych lub celofanowych opatrzonych etykietą „Äkta Gränna Polkagrisar”.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Brak dodatkowych wymogów poza tymi, które wynikają ze zwykłego prawodawstwa.

#### 4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

„Äkta Gränna Polkagrisar” wytwarza się w miejscowości Gränna w północno-zachodniej części Smalandii.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym opiera się na metodzie produkcji „Äkta Gränna Polkagrisar”, którą opracowano w Gränna, gdzie nadal się ją stosuje.

Zasady wytwarzania „Äkta Gränna Polkagrisar” opracowała w mieście Gränna Amalia Eriksson w połowie lat osiemdziesiątych XIX wieku. Od tego czasu przepis i sposób przygotowania są przekazywane w ramach systemu praktyk zawodowych, kiedy to nowi cukiernicy uczą się rzemiosła od doświadczonego cukiernika wytwarzającego „polkagris”.

Aby uzyskać szczególną, charakterystyczną dla „Äkta Gränna Polkagrisar” konsystencję, wykwalifikowany cukiernik wytwarzający „polkagris” musi, między innymi, wiedzieć, w jaki sposób na konsystencję wpływają ilości poszczególnych składników, temperatura wrzenia, ilość wprowadzanego do masy powietrza oraz wielkość produktu końcowego.

Zbyt duża ilość glukozy lub zbyt mała ilość wody sprawi, że „polkagris” będzie twardy, natomiast zbyt mała ilość octu spowoduje, że będzie on ziarnisty. Jeżeli masa zostanie doprowadzona do wrzenia zbyt wolno lub jeżeli temperatura masy po umieszczeniu jej na schłodzonej płycie będzie zbyt niska, „polkagris” pozostanie miękkie. Cukiernik musi także zadbać o to, by masa była równomiernie schładzana, poruszając ją i stale zawijając jej krawędzie.

Gdy masa schłodzi się do właściwej temperatury, cukiernik zaczyna ją napowietrzać poprzez wielokrotne rozciąganie i skręcanie wokół przymocowanego do ściany haka. Pod wpływem wprowadzanego do niej powietrza masa staje się biała. Jeżeli cukiernik niewystarczająco napowietrzy masę, powstanie w niej zbyt mało kieszeni powietrznych, skutkiem czego „polkagris” będzie twardy. Zbyt duża ilość powietrza sprawi, że „polkagris” stanie się kruchy i łatwiej się połamie.

Cukiernik wytwarzający „polkagris” musi również dostosować powyższe zmienne do wielkości produktu końcowego. Większy „polkagris” będzie mieć tendencję do spłaszczania pod ciężarem własnym, przez co utracony zostanie zaokrąglony, charakterystyczny dla „Äkta Gränna Polkagrisar” kształt laski. Cukiernik wytwarzający „polkagris” może temu zapobiec, gotując masę w wyższej temperaturze lub używając większej ilości glukozy.

Od samego początku był to produkt lokalny, a szczególną renomę smakołyku zdobył szybko dzięki artykułom prasowym. Na początku lat siedemdziesiątych XX wieku „Äkta Gränna Polkagrisar” były znane prawie w całej Szwecji. „Äkta Gränna Polkagrisar” były nawet eksportowane do Stanów Zjednoczonych. Obecnie „Äkta Gränna Polkagrisar” są powszechnie znane w całej Szwecji, a także przez turystów, którzy odwiedzają Gränna – „miasto »polkagris«”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaen-den/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_akta\\_granna\\_polkagrisar\\_2021\\_10\\_04.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaen-den/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_akta_granna_polkagrisar_2021_10_04.pdf)

---