

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2022/C 87/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Äkta Gränna Polkagrisar“

ЕС №: PGI-SE-02603 – 21 април 2020

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Äkta Gränna Polkagrisar“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Äkta Gränna Polkagrisar“ са традиционни захарни изделия с червени спираловидни ивици, които се произвеждат от захар, ароматизирана с натурално масло от мента.

„Äkta Gränna Polkagrisar“ имат следните характеристики:

Морфологични характеристики

Форма: права цилиндрична пръчка

Дължина: 10—50 cm

Диаметър: 10—100 mm

Повърхност: суха и гладка

Тегло: 25—350 g

Цвят: неутрално бял с карминово червени спираловидни ивици (оттенък NCS 1080-R), като наситеността на червения цвят може леко да варира между отделните партиди.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Химически характеристики

Захар: 85—99 %

Глюкоза: 0—15 %

Масло от мента

Естествен червен цвят — обикновено карминово червено (E120)

Органолептични характеристики

Вкус: ясен вкус на мента, който след известно време се балансира от сладостта. Освежаващ, дълготраен послевкус на мента.

Мирис: ментов аромат със сладки нотки.

Консистенция: твърда до сравнително лесна за сдъвкване. Трябва да е възможно продуктът да се разрязва с нож, без да се рони. Консистенцията зависи от редица фактори на околната среда и други. Вътрешността е пореста с малки, кръгли, фини въздушни мехурчета.

Усещане при консумация: първоначално много твърда, постепенно по-лесно за сдъвкване и меко. Напълнените с въздух дупчици са ясно забележими. Въздушните мехурчета са причината, поради която продуктът след известно време придобива в устата такава консистенция, че да е лесен за сдъвкване.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

За приготвянето на „Äkta Gränna Polkagrisar“ се варят захар, сироп от глюкоза, вода и оцет в отворен съд. Една приготвяна партида не може да съдържа повече от 5 kg захар.

След като партидата достигне температура от около 150 °C, масата се изсипва върху охладена плоча. Взема се малка част от масата и се оцветява в червено.

След като масата се охлади до около 70 °C, в нея се вкарва въздух и същевременно се ароматизира с масло от мента.

След като масата стане бяла и пореста, сладкарят разполага с около 10 минути, за да оформи „polkagrisar“. Масата се оформя на продълговато парче, върху което се слага оцветената в червено маса. След прегъване и усукване масата се оформя на голяма „polkagris“ (захарна пръчка) с червени спираловидни ивици, която се разрязва по средата. Двете половинки се разточват на по-тънки пръчки, които също така се разрязват по средата. Този процес продължава, докато „polkagrisar“ достигнат желаната дължина и дебелина.

Завършените „polkagrisar“ се оставят да изстинат върху транспортна лента, която се движи постоянно, така че продуктът да придобие гладката, равномерна форма, характерна за „Äkta Gränna Polkagrisar“.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Äkta Gränna Polkagrisar“ се продават в опаковки от хартия или целофан с надпис „Äkta Gränna Polkagrisar“.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Няма допълнителни изисквания освен тези, произтичащи от общото законодателство.

4. Кратко определение на географския район

„Äkta Gränna Polkagrisar“ се произвеждат в енория Gränna в северозападната част на провинция Småland (Смоланд).

5. Връзка с географския район

Връзката с географския район се основава на метода на производство на „Äkta Gränna Polkagrisar“, който произхожда от Gränna и се пази до наши дни.

Методът на производство на „Äkta Gränna Polkagrisar“ е разработен в средата на 19-и век в град Gränna от Amalia Eriksson. Оттогава рецептата и методът на приготвяне се предават в рамките на система за чиракуване, като новите сладкари научават занаята от утвърден производител на „polkagris“.

За да се получи специфичната консистенция, характерна за „Äkta Gränna Polkagrisar“, квалифициран сладкар-производител на „polkagris“ трябва да знае, наред с другото, как консистенцията се влияе от количествата на различните съставки, температурата на кипене, количеството въздух, който се вкарва в масата, и размера на крайния продукт.

С прекалено много глюкоза или твърде малко вода „polkagrisar“ стават твърди, а твърде малко количество оцет ги правят зърнести. Ако масата се оставя да заври твърде бавно или нейната температура е твърде ниска, когато се изсипва върху охладена плоча, „polkagrisar“ остават меки. Освен това сладкарят трябва да се погрижи за равномерното охлаждане на масата, като я поддържа в движение и постоянно съгва краищата.

След като масата се охлади до правилната температура, сладкарят започва да вкарва въздух в масата, като многократно я издърпва и усуква около фиксирана на стената кука. Поради вкарания в масата въздух тя придобива бял цвят. Ако сладкарят вкарва твърде малко въздух, в масата ще има твърде малко въздушни джобове и в резултат „polkagrisar“ остават твърди. От друга страна, прекалено много въздух ще направи „polkagrisar“ трошливи, така че се ронят по-лесно.

Производителят на „polkagrisar“ трябва да приспособи горепосочените променливи и към размера на крайния продукт. Голяма „polkagris“ обикновено се сплесква от собственото си тегло, така че не се получава характерната за „Äkta Gränna Polkagrisar“ форма на кръгла пръчка. Производителят на „polkagris“ може да противодейства на това, като вари масата на по-висока температура или използва повече глюкоза.

От самото начало продуктът е бил местен, а репутацията на това специално сладкарско изделие се е разпространила бързо чрез статии в пресата. В началото на 20-и век „Äkta Gränna Polkagrisar“ вече бяха известни в почти цяла Швеция. „Äkta Gränna Polkagrisar“ са изнасяни дори за Съединените щати. Днес „Äkta Gränna Polkagrisar“ са известни в цяла Швеция, както и сред туристите, които посещават Gränna, „града на polkagris“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://www.livsmedelverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_akta_granna_polkagrisar_2021_10_04.pdf