JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 87/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Äkta Gränna Polkagrisar“

EU č.: PGI-SE-02603 – 21. dubna 2020

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Äkta Gränna Polkagrisar“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Äkta Gränna Polkagrisar“ je tradiční cukrovinka s červenými spirálovitými pruhy vyrobená z cukru s příchutí přírodního oleje z máty peprné.

Produkt „Äkta Gränna Polkagrisar“ má tyto vlastnosti:

Fyzikální vlastnosti

Tvar: rovná válcovitá tyčinka.

Délka: 10–50 cm.

Průměr: 10–100 mm.

Povrch: suchý a hladký.

Hmotnost: 25–350 gramů.

Barva: neutrální bílá s karmínově červenými spirálovitými pruhy (hue NCS 1080-R), přičemž intenzita červené barvy se může v jednotlivých šaržích mírně lišit.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Chemické vlastnosti

Cukr: 85–99 %.

Glukóza: 0–15 %.

Olej z máty peprné

Přirozené červené zbarvení – obvykle karmínově červená barva (E120)

Organoleptické vlastnosti

Chuť: čistě mátová chuť, kterou po určité době vyvažuje chuť sladká. Osvěžující a dlouhotrvající dochuť máty peprné.

Aroma: mátové aroma se sladkými tóny.

Konzistence: tvrdá až poněkud „žvýkací“. Mělo by být možné produkt rozříznout nožem, aniž by se rozdrolil. Konzistentnost závisí na řadě environmentálních a dalších faktorů. Vnitřek produktu je porézní s malými, kulatými a jemnými vzduchovými bublinkami.

Pocit v ústech: zpočátku velmi tvrdý, postupně se mění na „žvýkací“ a měkký. Otvory naplněné vzduchem jsou jasně rozpoznatelné. Vzduchové bublinky jsou důvodem, proč „polkagris“ po určité době nabývá v ústech konzistence žvýkačky.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Při přípravě produktu „Äkta Gränna Polkagrisar“ se cukr, glukózový sirup, voda a ocet vaří v nezakryté nádobě. K varu přivedená várka nesmí obsahovat více než 5 kg cukru.

Jakmile várka dosáhne teploty přibližně 150 °C, nalije se její objem na zchlazenou desku. Malá část vzniklé hmoty se odstraní a obarví červeně.

Poté, co se hmota ochladí na přibližně 70 °C, zapracuje se do ní vzduch a zároveň se dochutí olejem z máty peprné.

Jakmile je hmota bílá a pórovitá, má cukrář vyrábějící „polkagris“ asi deset minut na to, aby vytvořil podobu produktu. Hmota se vytvaruje do podlouhlého tvaru a poté se na ni položí část hmoty, jež byla červeně obarvena. Po přeložení a stočení se hmota vytvaruje do velkého kusu s červenými spirálovitými pruhy, který se od prostředka nařízne. Obě poloviny se rozválí na tenčí tyčinky, které se opět od prostředka nařízou. Takto se postupuje, dokud cukrovinka „polkagrisar“ nedosáhne požadované délky a tloušťky.

Hotový produkt „polkagrisar“ se nechá vychladnout na dopravníkovém pásu, který se neustále pohybuje, aby cukrovinka získala hladkou a rovnoměrnou podobu, jež je pro ni charakteristická.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt se prodává v papírovém obalu nebo v celofánu s označením „Äkta Gränna Polkagrisar“.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Žádné další požadavky kromě těch, které vyplývají z obecných právních předpisů.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

„Äkta Gränna Polkagrisar“ se vyrábí v obci Gränna v severozápadní části provincie Småland.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost se zeměpisnou oblastí se zakládá na způsobu výroby cukrovinky „Äkta Gränna Polkagrisar“, jenž má svůj původ v obci Gränna a používá se dodnes.

Umění výroby cukrovinky „Äkta Gränna Polkagrisar“ objevila ve městě Gränna Amalia Erikssonová v polovině 19. století. Od té doby se recept a způsob přípravy předává učňům, přičemž se noví cukráři učí řemeslu od cukráře, který má s výrobou „polkagris“ zkušenosti.

Pro dosažení zvláštní konzistence, která je pro cukrovinku „Äkta Gränna Polkagrisar“ charakteristická, musí zkušený cukrář mimo jiné vědět, jaký má na ni vliv množství jednotlivých přísad, teplota varu, množství vzduchu, který se do hmoty zapracovává, a velikost konečného produktu.

Příliš mnoho glukózy nebo příliš malé množství vody zapříčiní, že „polkagris“ bude tvrdý, zatímco příliš malé množství octa způsobí jeho zrnitost. Pokud se hmota přivede k varu příliš pomalu nebo pokud je teplota hmoty při kladení na zchlazenou desku příliš nízká, zůstane „polkagris“ měkký. Cukrář musí také zajistit rovnoměrné chlazení hmoty tím, že s ní stále pohybuje a neustále ohýbá okraje.

Jakmile se hmota ochladí na správnou teplotu, cukrář začne do hmoty zapracovávat vzduch tím, že ji opakovaně tahá a obtáčí kolem háku připevněného na stěně. Vzduch zapracovaný do hmoty ji zbarví do běla. Pokud cukrář vpraví do hmoty příliš malé množství vzduchu, bude v ní příliš málo vzduchových kapes, v důsledku čehož zůstane „polkagris“ tvrdý. Příliš mnoho vzduchu způsobí, že „polkagris“ zkřehne a snáze se rozpadne.

Cukrář připravující „polkagris“ musí výše uvedené proměnné hodnoty rovněž přizpůsobit velikosti konečného výrobku. Velký „polkagris“ má tendenci se vlastní hmotností zplošťovat, takže se ztrácí tvar zahnuté hole, jímž se „Äkta Gränna Polkagrisar“ vyznačuje. Cukrář tomu může předejít tím, že hmotu vaří při vyšší teplotě nebo že použije více glukózy.

Od samého počátku se jedná o lokální produkt, přičemž dobré jméno této speciální cukrovinky se rychle šířilo prostřednictvím článků v tisku. Na počátku 20. století byla cukrovinka „Äkta Gränna Polkagrisar“ známá na většině území Švédska. Dokonce se vyvážela do Spojených států. Dnes je produkt „Äkta Gränna Polkagrisar“ znám po celém Švédsku a seznámí se s ním i turisté, kteří navštíví Grännu – město, jež je s cukrovinkou „polkagris“ úzce spjaté.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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