

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 87/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Äkta Gränna Polkagrisar»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SE-02603 — 21 Απριλίου 2020

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Äkta Gränna Polkagrisar»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και άλλα προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Äkta Gränna Polkagrisar» είναι ένα παραδοσιακό προϊόν ζαχαροπλαστικής με κόκκινες σπειροειδείς λωρίδες, που παρασκευάζεται από ζάχαρη αρωματισμένη με φυσικό αιθέριο έλαιο μέντας.

Το «Äkta Gränna Polkagrisar» έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Μορφολογικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: Επίμηκες, κυλινδρικό.

Μήκος: 10-50 cm

Διάμετρος: 10-100 mm

Εξωτερική επιφάνεια: Ξηρή και λεία.

Βάρος: 25-350 γραμμάρια

Χρώμα: Ουδέτερο λευκό με σπειροειδείς λωρίδες κόκκινου κοχενίλης (απόχρωση NCS 1080-R) η ένταση του οποίου μπορεί να διαφέρει ελαφρώς από παρτίδα σε παρτίδα.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Χημικά χαρακτηριστικά

Ζάχαρη: 85–99 %

Γλυκόζη: 0-15 %

Αιθέριο έλαιο μέντας

Φυσική κόκκινη χρωστική ουσία — συνήθως κόκκινο κοχενίλης (E120)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Γεύση: έντονη γεύση μέντας, η οποία εξισορροπείται από τη γλυκύτητα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα. Δροσιστική, μακράς διάρκειας επίγευση μέντας.

Αρωμα: άρωμα μέντας με γλυκές νότες.

Υφή: σκληρή προς λαστιχώδης. Θα πρέπει να είναι δυνατή η κοπή με μαχαίρι χωρίς να διαλύεται. Η υφή εξαρτάται από διάφορους περιβαλλοντικούς και άλλους παράγοντες. Το εσωτερικό είναι πορώδες με μικρές, στρογγυλές φυσαλίδες αέρα.

Αίσθηση στο στόμα: το προϊόν είναι αρχικά πολύ σκληρό και σταδιακά με τη μάσηση αποκτά λαστιχώδη και μαλακή υφή. Οι σπές με αέρα είναι καθαρά εμφανείς. Οι φυσαλίδες αέρα είναι ο λόγος για τον οποίο το «rolkagris» αναπτύσσει λαστιχώδη σύσταση στο στόμα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Για την παρασκευή του «Äkta Gränna Polkagrisar», η ζάχαρη, το σιρόπι γλυκόζης, το νερό και το ξίδι βράζονται σε ακάλυπτο σκεύος. Κάθε παρτίδα δεν μπορεί να περιέχει περισσότερο από 5 kg ζάχαρης.

Μόλις το μείγμα φθάσει τους 150 °C περίπου, απλώνεται σε παγωμένη πλάκα ζαχαροπλαστικής. Ένα μικρό μέρος αφαιρείται και χρωματίζεται κόκκινο.

Όταν η θερμοκρασία της μάζας μειωθεί σε περίπου 70 °C, υποβάλλεται σε επεξεργασία με αέρα και ταυτόχρονα αρωματίζεται με αιθέριο έλαιο μέντας.

Όταν η μάζα είναι λευκή και πορώδης, ο ζαχαροπλάστης του «rolkagris» έχει στη διάθεσή του περίπου 10 λεπτά για να διαμορφώσει το «rolkagrisar». Ο ζαχαροπλάστης της δίνει ένα επιμήκες σχήμα και στη συνέχεια τοποθετεί από πάνω το κομμάτι που είχε χρωματιστεί κόκκινο. Αφού διπλωθεί και στριφτεί, η μάζα παίρνει το σχήμα ενός μεγάλου «rolkagris» με κόκκινες σπειροειδείς λωρίδες, που κόβεται στη μέση. Τα δύο μισά πλάθονται σε λεπτότερους κυλίνδρους που κόβονται και πάλι στη μέση. Η διαδικασία αυτή συνεχίζεται έως ότου το «rolkagrisar» φτάσει στο επιθυμητό μήκος και πάχος.

Το «rolkagrisar» αφήνεται να κρυώσει πάνω σε έναν κυλιόμενο ιμάντα, ώστε να αποκτήσει το προϊόν το λείο και ομοιόμορο σχήμα που χαρακτηρίζει το «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν «Äkta Gränna Polkagrisar» διατίθεται στο εμπόριο σε χάρτινη συσκευασία ή σε σελοφάν με την ένδειξη «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Καμία πρόσθετη απαίτηση εκτός από εκείνες που απορρέουν από τη συνήθη νομοθεσία.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Äkta Gränna Polkagrisar» παρασκευάζεται στην κοινότητα Gränna στο βορειοδυτικό τμήμα της επαρχίας Småland.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στη μέθοδο παρασκευής του «Äkta Gränna Polkagrisar», που προέρχεται από την Gränna και διατηρείται μέχρι σήμερα.

Η τέχνη της παρασκευής του «Äkta Gränna Polkagrisar» επινοήθηκε στην πόλη Gränna από την Amalia Eriksson στα μέσα του 19ου αιώνα. Έκτοτε, η συνταγή και η μέθοδος παρασκευής μεταδίδονται στους νέους ζαχαροπλάστες μέσω ενός συστήματος μαθητείας, στο πλαίσιο του οποίου οι νέοι ζαχαροπλάστες μαθαίνουν τη τέχνη από έναν καταξιωμένο ζαχαροπλάστη «polkagris».

Για να αποκτήσει την ιδιαίτερη σύσταση που χαρακτηρίζει το «Äkta Gränna Polkagrisar», οι ειδικευμένοι στην παρασκευή «polkagris» πρέπει να γνωρίζουν, μεταξύ άλλων, πώς επηρεάζεται η σύσταση από τις ποσότητες των διαφόρων συστατικών, τη θερμοκρασία βρασμού, την ποσότητα του αέρα που χρησιμοποιείται στη μάζα και το μέγεθος του τελικού προϊόντος.

Η υπερβολική ποσότητα γλυκόζης ή το πολύ λίγο νερό θα καταστήσει το «polkagris» σκληρό, ενώ το πολύ λίγο ξύδι θα το καταστήσει κοκκώδες. Εάν ο βρασμός καθυστερήσει ή εάν η θερμοκρασία της μάζας είναι πολύ χαμηλή όταν τοποθετείται στην ψυχρή πλάκα, το «polkagris» παραμένει μαλακό. Ο ζαχαροπλάστης πρέπει επίσης να φροντίσει να ψυχθεί η μάζα ομοιόμορφα, δουλεύοντάς την συνεχώς και αναδιπλώνοντας συνεχώς στις άκρες.

Μόλις η μάζα ψυχθεί στη σωστή θερμοκρασία, ο ζαχαροπλάστης αρχίζει να ενσωματώνει αέρα στη μάζα με επανειλημμένη έλξη και στρίψιμο γύρω από άγκιστρο προσδεμένο σε τοίχο. Ο αέρας που ενσωματώνεται στη μάζα την κάνει λευκή. Εάν χρησιμοποιηθεί η πολύ μικρή ποσότητα αέρα, θα υπάρχουν πολύ λίγες σπές αέρα στη μάζα, με αποτέλεσμα το «polkagris» να παραμένει σκληρό. Ο υπερβολικός αέρας θα καταστήσει το «polkagris» εύθρυπτο και θα διαλύεται ευκολότερα.

Ο ζαχαροπλάστης «polkagris» πρέπει επίσης να προσαρμόσει τις ανωτέρω μεταβλητές ανάλογα με το μέγεθος του τελικού προϊόντος. Ένα μεγάλο «polkagris» τείνει να είναι πεπλατυσμένο λόγω του βάρους του, με αποτέλεσμα να χάνεται το σχήμα του στρογγυλού μπιστουιού που χαρακτηρίζει το «Äkta Gränna Polkagrisar». Ο ζαχαροπλάστης «polkagris» μπορεί να το αποφύγει αυτό βράζοντας τη μάζα σε υψηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιώντας περισσότερη γλυκόζη.

Το «Äkta Gränna Polkagrisar» ήταν ανέκαθεν τοπικό προϊόν και η φήμη του ως ιδιαίτερου γλυκίσματος εξαπλώθηκε ταχύτατα μέσω άρθρων στον Τύπο. Στις αρχές του 20ού αιώνα, το «Äkta Gränna Polkagrisar» ήταν γνωστό σχεδόν σε ολόκληρη τη Σουηδία. Το προϊόν εξαγόταν ακόμη και στις Ηνωμένες Πολιτείες. Σήμερα, το «Äkta Gränna Polkagrisar» είναι ευρέως γνωστό σε ολόκληρη τη Σουηδία και στους τουρίστες που επισκέπτονται την Gränna, την «πόλη του polkagris».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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