

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2022/C 87/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Äkta Gränna Polkagrisar»

N.º UE: PGI-SE-02603 – 21 de abril de 2020

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s) [de DOP o IGP]

«Äkta Gränna Polkagrisar»

2. Estado miembro o tercer país

Suecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los «Äkta Gränna Polkagrisar» son unos caramelos tradicionales con rayas rojas en espiral elaborados con azúcar aromatizado con aceite natural de menta piperita.

Los «Äkta Gränna Polkagrisar» presentan las características siguientes:

Características morfológicas

Forma: bastoncillo cilíndrico recto.

Longitud: entre 10 y 50 cm.

Diámetro: entre 10 y 100 mm.

Superficie: seca y lisa.

Peso: entre 25 y 350 gramos.

Color: blanco neutro con rayas en espiral de color rojo carmín (tonalidad NCS 1080-R), por lo que la intensidad del color rojo puede variar ligeramente de un lote a otro.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características químicas

Azúcar: Entre 85 y 99 %.

Glucosa: Entre 0 y 15 %.

Aceite de menta piperita

Colorante rojo natural, habitualmente rojo carmín (E120)

Características organolépticas

Sabor: claro sabor a menta equilibrado por el dulzor al cabo de un tiempo. Un retrogusto de menta piperita refrescante y duradero.

Aroma: mentolado con notas dulces.

Consistencia: de dura a ligeramente masticable. Debe ser posible cortar el producto con un cuchillo sin desmenuzarlo. La consistencia depende de una serie de factores ambientales y de otro tipo. El interior es poroso con burbujas de aire pequeñas, redondas y delicadas.

Sensación en boca: inicialmente muy duro, pasando progresivamente a masticable y blando. Los orificios llenos de aire son claramente perceptibles. Debido a estas burbujas de aire, los «polkagris» desarrollan una consistencia masticable en la boca después de un cierto tiempo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Para preparar los «Äkta Gränna Polkagrisar», se cuecen el azúcar, el jarabe de glucosa, el agua y el vinagre en una marmita abierta. El lote en preparación no puede contener más de 5 kg de azúcar.

Una vez que el lote alcanza alrededor de 150 °C, la masa se vierte sobre una losa refrigerada. Una pequeña parte de la masa se retira y se le añade el color rojo.

Cuando la masa se ha enfriado hasta una temperatura aproximada de 70 °C, se le añade el aire y, al mismo tiempo, se aromatiza con aceite de menta piperita.

Una vez que la masa es blanca y porosa, el confitero de «polkagris» dispone de unos diez minutos para dar forma a los «polkagrisar». La masa se moldea hasta obtener una forma oblonga antes de colocar la porción de masa de color rojo sobre la misma. Tras ser plegada y retorcida, la masa se moldea para formar un gran «polkagris» con rayas rojas en espiral que se corta a lo largo del eje central. Las dos mitades se enrollan en bastoncillos más delgados que son nuevamente cortados a lo largo del eje central. Este proceso se repite hasta que los «polkagrisar» hayan alcanzado la longitud y el grosor deseados.

Los «polkagrisar» acabados se enfrían sobre una cinta transportadora en continuo movimiento para que el producto adquiera la forma lisa y uniforme característica de los «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los «Äkta Gränna Polkagrisar» se venden envueltos en envases de papel o celofán con la etiqueta «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Ningún requisito adicional distinto de los establecidos por la legislación ordinaria.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Los «Äkta Gränna Polkagrisar» se elaboran en el distrito de Gränna, en la parte noroccidental de la provincia de Småland.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo con la zona geográfica se basa en el método de elaboración de los «Äkta Gränna Polkagrisar», originario de Gränna y conservado hasta nuestros días.

La técnica de su elaboración fue inventada por Amalia Eriksson en la ciudad de Gränna a mediados del siglo XIX. Desde entonces, la receta y el método de elaboración se han transmitido mediante un sistema de aprendices, según el cual un confitero de «polkagris» con experiencia enseña el oficio a los nuevos confiteros.

Para obtener la consistencia peculiar que caracteriza a los «Äkta Gränna Polkagrisar», un experto confitero de «polkagris» debe saber, entre otras cosas, de qué modo las cantidades de los distintos ingredientes, la temperatura de ebullición, la cantidad de aire trabajada en la masa y el tamaño del producto final influyen en la consistencia del mismo.

Un exceso de glucosa o muy poca agua darán como resultado un «polkagris» duro, mientras que muy poco vinagre lo hará granuloso. Si la masa se lleva a ebullición demasiado lentamente o si su temperatura es demasiado baja cuando se coloca sobre la mesa refrigerada, el «polkagris» resultante será blando. El confitero debe además asegurarse de que la masa se enfría uniformemente, moviéndola y plegando constantemente los bordes.

Una vez enfriada la masa a la temperatura adecuada, el confitero comienza a trabajar el aire en la masa, estirándola y retorciéndola repetidamente alrededor de un gancho fijado a una pared. El aire incorporado a la masa hace que esta adquiera un color blanco. Si el confitero trabaja la masa con muy poco aire, se formarán muy pocas bolsitas de aire en la misma y el «polkagris» quedará duro. Un exceso de aire dará como resultado un «polkagris» quebradizo y se romperá más fácilmente.

El confitero de «polkagris» también debe adaptar las variables anteriores al tamaño del producto final. Un «polkagris» grande tiende a ser plano por su propio peso, por lo que pierde la forma de bastoncillo cilíndrico característica de los «Äkta Gränna Polkagrisar». El confitero de «polkagris» puede contrarrestarlo cociendo la masa a una temperatura más elevada o utilizando más glucosa.

Desde su inicio ha sido un producto local y su reputación especial se ha extendido rápidamente a través de artículos de prensa. A principios del siglo XX, los «Äkta Gränna Polkagrisar» eran conocidos en la mayor parte de Suecia. Los «Äkta Gränna Polkagrisar» se exportaron incluso a los Estados Unidos. Hoy en día, son bien conocidos en toda Suecia y por los turistas que visitan Gränna, la «ciudad de los polkagrisar».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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