

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2022/C 87/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od dana ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Äkta Gränna Polkagrisar”**EU br.: PGI-SE-02603 – 21. travnja 2020.****ZOI () ZOZP (X)****1. Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Äkta Gränna Polkagrisar”

2. Država članica ili treća zemlja

Švedska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i ostali pekarski proizvodi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Äkta Gränna Polkagrisar” tradicionalna je slastica s crvenim spiralnim trakama od šećera aromatizirana prirodnim uljem paprene metvice.

„Äkta Gränna Polkagrisar” ima sljedeće značajke:

Fizička obilježja

Oblik: Ravni cilindrični štapić

Dužina: 10–50 cm

Promjer: 10–100 mm

Površina: Suha i glatka

Masa: 25–350 g

Boja: Neutralna bijela s jarkocrvenim spiralnim prugama (srednja NCS 1080-R), pri čemu intenzitet crvene boje može varirati od serije do serije.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Kemijska svojstva

Šećer: 85–99 %

Glukoza: 0–15 %

Ulje paprene metvice

Prirodna crvena boja – obično jarkocrvena (E120)

Organoleptička svojstva

Okus: Jasan okus metvice koji je nakon određenog vremena uravnotežen slatkim okusom. Osvježavajući, dugotrajan naknadni okus paprene metvice.

Miris: Miris mente sa slatkim notama.

Konzistencija: Tvrdi do djelomično žilavi. Slastica bi se trebala moći rezati nožem bez da se pritom mrvi. Konzistencija ovisi o nizu okolišnih i drugih čimbenika. Unutrašnji dio je šupljikav s malim, okruglim, osjetljivim zračnim mjehurićima.

Konzistencija pri konzumaciji: U početku je vrlo tvrda, postupno se mijenja u žilavu i mekanu. Jasno su uočljive rupe ispunjene zrakom. Ti mjehurići razlog su zbog kojeg slastica „polkagris” nakon određenog vremena u ustima postaje žilava.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Za pripremu slastice „Äkta Gränna Polkagrisar” šećer, glukozni sirup, voda i ocat kuhaju se u otvorenoj posudi. Jedna serija sadržava najviše 5 kg šećera.

Kad se postigne temperatura od oko 150 °C, dobivena masa se izlije na hladnu ploču. Mali dio mase odvoji se i oboji crvenom bojom.

Nakon što se masa ohladi na oko 70 °C, u nju se unosi zrak i istodobno se doda ulje paprene metvice.

Kad masa poprimi bijelu boju te postane šupljikava, slastičar ima oko 10 minuta za oblikovanje štapića „polkagrisar”. Masa se oblikuje u duguljast oblik na koji se zatim stavi masa crvene boje. Nakon presavijanja i uvijanja, masa se oblikuje u veliki „polkagris” s crvenim spiralnim trakama, koji se zatim prereže popola. Polovice se zatim valjaju u tanje štapiće, koji se također režu popola. Taj se postupak ponavlja sve dok se ne dobiju štapići „polkagrisar” željene duljine i debljine.

Dovršeni štapići „polkagrisar” potom se hlade na pokretnoj traci koja se stalno kreće kako bi se dobio gladak, jednoličan oblik koji je karakterističan za „Äkta Gränna Polkagrisar”.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Slastica „Äkta Gränna Polkagrisar” prodaju se u papirnatom pakiranju ili celofanu s oznakom „Äkta Gränna Polkagrisar”.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Nema dodatnih zahtjeva osim onih koji proizlaze iz redovnog zakonodavstva.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

„Äkta Gränna Polkagrisar” proizvodi se u župi Gränna u sjeverozapadnom dijelu pokrajine Småland.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Povezanost sa zemljopisnim područjem temelji se na metodi proizvodnje slastice „Äkta Gränna Polkagrisar”, koja potječe iz Gränne i održava se do danas.

Način proizvodnje slastice „Äkta Gränna Polkagrisar” osmislila je Amalia Eriksson sredinom 1800.-ih u gradu Gränna. Od tada se receptura i metoda pripreme uče kroz sustav naukovanja, tako da novi slastičari uče zanat od etabliranih.

Kako bi se dobila posebna konzistencija koja je karakteristična za „Äkta Gränna Polkagrisar”, kvalificirani slastičar mora znati, među ostalim, kako na konzistenciju utječu količine različitih sastojaka, temperatura na kojoj se kuha, količina zraka koja se unosi u masu i veličina konačnog proizvoda.

Ako je u smjesi previše glukoze ili premalo vode, „polkagrisar” će biti pretvrd, a ako je pak premalo octa, bit će zrnat. Ako se masa presporo dovede do vrenja ili ako je temperatura mase preniska kad se stavi na rashlađeni stol, „polkagrisar” će ostati mekan. Slastičar također mora paziti na to da se masa ravnomjerno hladi, što postiže tako da masu stalno drži u pokretu i preklapa rubove.

Nakon što se masa ohladi na odgovarajuću temperaturu, slastičar počinje unositi zrak u masu uzastopnim razvlačenjem i uvijanjem oko kuke pričvršćene na zid. Upravo je zrak unesen u masu razlog zbog kojeg ona postaje bijela. Ako slastičar unese premalo zraka, u masi će biti premalo zračnih mjehurića, zbog čega će „polkagrisar” ostati tvrd, a ako se unese previše zraka „polkagrisar” će biti krt i mrviti se.

Slastičar dakle mora prethodno navedene faktore prilagoditi željenoj veličini konačnog proizvoda. Ako je „polkagrisar” velik, ima tendenciju da se pod vlastitom težinom spljošti, pa se karakterističan okrugli oblik izgubi. Slastičar to može spriječiti kuhanjem mase na višoj temperaturi ili upotrebom više glukoze.

„Polkagrisar” je od samog svog nastanka bio lokalni proizvod, a ugled ove posebne slastice brzo se proširio zahvaljujući novinskim člancima. Početkom prošlog stoljeća slastica „Äkta Gränna Polkagrisar” postala je poznata gotovo u cijeloj Švedskoj te se čak izvozila u Sjedinjene Američke Države. Danas je slastica dobro poznata diljem Švedske te među turistima koji posjećuju grad Gränna, „grad polkagrisa”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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