

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 87/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Äkta Gränna Polkagrisar»

N. UE: PGI-SE-02603 - 21 aprile 2020

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Äkta Gränna Polkagrisar»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Äkta Gränna Polkagrisar» è un prodotto tradizionale di confetteria a strisce rosse a spirale di zucchero aromatizzato con olio essenziale di menta piperita.

«Äkta Gränna Polkagrisar» presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche morfologiche

Forma: bastoncino cilindrico dritto

Lunghezza: 10-50 cm

Diametro: 10-100 mm

Superficie: asciutta e liscia.

Peso: 25–350 gr.

Colore: bianco neutro con strisce a spirale rosso carminio (tonalità 1080-R), dove l'intensità del colore rosso può variare lievemente da un lotto all'altro.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche chimiche

Zucchero: 85-99 %

Glucosio: 0-15 %

Olio essenziale di menta piperita

Colorante rosso naturale, solitamente rosso carminio (E120)

Caratteristiche organolettiche

Sapore: distinto gusto di menta equilibrato dalla dolcezza dopo un certo tempo. Retrogusto di menta piperita rinfrescante e persistente.

Aroma: aroma di menta con note dolci.

Consistenza: da dura ad alquanto gommosa. Dovrebbe essere possibile tagliare il «polkagris» con un coltello senza sbriciolarlo. La consistenza dipende da diversi fattori ambientali e altri. L'interno è poroso, con bollicine d'aria piccole, tonde e delicate.

Sensazione alla degustazione: inizialmente molto duro, progressivamente diventa gommoso e morbido. Le cavità riempite d'aria sono chiaramente osservabili. Le bollicine d'aria sono il motivo per cui il «polkagris» sviluppa una consistenza gommosa in bocca dopo un certo tempo.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Per preparare gli «Äkta Gränna Polkagrisar» si fanno bollire zucchero, sciroppo di glucosio, acqua e aceto in un paiolo aperto. Il lotto in preparazione non può contenere oltre 5 kg di zucchero.

Una volta che l'impasto raggiunge circa 150 °C la massa è versata su una lastra refrigerata. Una piccola parte della massa è asportata e colorata di rosso.

Quando la massa si è raffreddata a circa 70 °C, vi si lavora l'aria, e allo stesso tempo è aromatizzata con l'olio essenziale di menta piperita.

Una volta che la massa è diventata bianca e porosa, il confettiere di «polkagris» dispone di circa 10 minuti per dare forma ai «polkagrisar». La massa è modellata in forma oblunga prima che la porzione tinta di rosso sia collocata su di essa. Dopo essere stata piegata e attorcigliata, la massa è modellata in forma di grande «polkagris» con strisce rosse a spirale ed è tagliata lungo l'asse centrale. Le due metà sono arrotolate in bastoncini più sottili che sono nuovamente tagliati lungo l'asse contrale. Il processo continua finché i «polkagrisar» hanno raggiunto la lunghezza e lo spessore desiderati.

I «polkagrisar» finiti si raffreddano su un nastro trasportatore in continuo movimento, in modo che il prodotto ottenga la forma liscia e uniforme caratteristica degli «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Gli «Äkta Gränna Polkagrisar» sono venduti confezionati in un imballaggio di carta o cellophane etichettato «Äkta Gränna Polkagrisar».

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Nessun requisito supplementare, oltre a quelli stabiliti dalla legislazione ordinaria.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Gli «Äkta Gränna Polkagrisar» sono prodotti nel distretto di Gränna, nella zona nordoccidentale della provincia dello Småland.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con la zona geografica è basato sul metodo di produzione degli «Äkta Gränna Polkagrisar», originario di Gränna e a tutt'oggi mantenuto.

L'arte di confezionare gli «Äkta Gränna Polkagrisar» è stata inventata nella città di Gränna da Amalia Eriksson nella metà dell'Ottocento. Da allora la ricetta e il metodo di preparazione sono stati trasmessi mediante un sistema di apprendistato, con il quale gli apprendisti confettieri imparavano l'arte presso un confettiere di «polkagris» confermato.

Per ottenere la particolare consistenza che caratterizza gli «Äkta Gränna Polkagrisar», un abile confettiere di «polkagris» deve sapere, fra l'altro, in che modo la consistenza è modificata dai quantitativi dei vari ingredienti, la temperatura di ebollizione, la quantità d'aria lavorata nella massa e le dimensioni del prodotto finito.

Troppo glucosio o troppa poca acqua renderanno il «polkagris» duro, mentre troppo poco aceto lo renderà granuloso. Se la massa è portata a ebollizione troppo lentamente o se la sua temperatura è troppo bassa quando viene rovesciata sulla tavola raffreddata, il «polkagris» resterà morbido. Il confettiere deve altresì assicurarsi che la massa si raffreddi uniformemente, muovendola e ripiegandone continuamente le estremità.

Una volta la massa raffreddata alla giusta temperatura, il confettiere inizia a lavorarvi l'aria, tirando e attorcigliando ripetutamente la massa attorno a un gancio fissato nel muro. L'aria lavorata nella massa la rende bianca. Se il confettiere vi lavora troppa poca aria, si formeranno troppo poche sacche d'aria nella massa, per cui il «polkagris» resterà duro. Troppa aria renderà il «polkagris» fragile e si sbriciolerà più facilmente.

Il confettiere di «polkagris» deve inoltre adattare queste variabili alle dimensioni del prodotto finito. Un «polkagris» di grandi dimensioni tenderà a essere appiattito dal proprio peso, per cui perde la forma di bastoncino arrotondato caratteristica degli «Äkta Gränna Polkagrisar». Il confettiere di «polkagris» può contrastare questo fenomeno mediante un'ebollizione a temperatura più elevata o utilizzando più glucosio.

Fin dall'inizio si è trattato di un prodotto locale e la sua reputazione speciale si è rapidamente diffusa grazie ad articoli pubblicati nella stampa. All'inizio del Novecento gli «Äkta Gränna Polkagrisar» erano noti in quasi tutta la Svezia. Gli «Äkta Gränna Polkagrisar» sono stati esportati anche negli Stati Uniti. Oggi gli «Äkta Gränna Polkagrisar» sono ben conosciuti in tutta la Svezia e dai turisti che visitano Gränna, la «città dei polkagrisar».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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