

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2022/C 87/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**“Ākta Gränna Polkagrisar”**

**ES Nr.: PGI-SE-02603 – 2020. gada 21. aprīlī.**

**ACVN ( ) AĢIN (X)**

**1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Ākta Gränna Polkagrisar”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

**3.1. Produkta veids**

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

“Ākta Gränna Polkagrisar” ir tradicionālas, sarkanām spirālveida svītrām klātas konfektes, kas izgatavotas no cukura, kurš aromatizēts ar dabisku piparmētras eļļu.

“Ākta Gränna Polkagrisar” piemīt turpmāk norādītās īpašības.

Morfoloģiskās īpašības

Forma: taisns cilindrisks stienītis

Garums: 10–50 cm

Diametrs: 10–100 mm

Virsmas: sausa un gluda

Svars: 25–350 g

Krāsa: neitrāli balta ar karmīnsarkanām spirālveida svītrām (NCS krāsas tonis 1080-R), turklāt sarkanās krāsas intensitāte katrā partijā var nedaudz atšķirties.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Ķīmiskās īpašības

Cukura saturs: 85–99 %

Glikozes saturs: 0–15 %

Piparmētras eļļa

Dabiska sarkanā krāsviela, parasti karmīnsarkanais (E120)

Organoleptiskās īpašības

Garša: izteikta piparmētras garša, ko pēc kāda laika izlīdzina saldums. Atsvaidzinoša, ilgstoša piparmētras pēcgarša.

Smarža: piparmētras aromāts ar saldām notīm.

Konsistence: cieta līdz nedaudz staipīga. Konfektei jābūt tādai, lai, griezta ar nazi, tā nesadruptu. Konsistence ir atkarīga no vairākiem vides un citiem faktoriem. Iekšpuse ir poraina ar sīkiem, apaļiem, smalkiem gaisa pūslīšiem.

Sajūtas ēdot: sākumā konfekste ir ļoti cieta, pakāpeniski kļūst staipīga un mīksta. Ar gaisu pildītās poras ir skaidri redzamas. Tieši gaisa pūslīšu dēļ konfekste “polkagris” pēc kāda laika mutē kļūst staipīga.

### 3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

### 3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Lai pagatavotu “Äkta Gränna Polkagrisar”, cukuru, glikozes sīrupu, ūdeni un etiķi vāra vaļējā katlā. Vārītā partija nedrīkst saturēt vairāk kā 5 kg cukura.

Kad temperatūra sasniedz aptuveni 150 °C, masu uzlej uz atdzesētas plātnes. Nelielu masas daļu atdala un iekrāso sarkanā krāsā.

Kad masa atdzisusi līdz aptuveni 70 °C, tajā iestrādā gaisu un vienlaikus aromatizē ar piparmētras eļļu.

Kad masa kļuvusi balta un poraina, konditoram ir aptuveni 10 minūtes laika, lai izveidotu konfekšu “polkagrisar” formu. Vispirms masai piešķir iegarenu formu, tad uz tās uzklāj sarkani iekrāsoto daļu. Pēc masas locīšanas un virpināšanas no tās izveido lielu, sarkanām spirālveida svītrām klātu “polkagris”, ko pārgriež uz pusēm. No abām daļām izveltnē tievākus stienīšus, ko atkal pārgriež uz pusēm. Process tiek atkārtots, līdz konfektes “polkagrisar” ir vēlamajā garumā un diametrā.

Lai produkts iegūtu “Äkta Gränna Polkagrisar” raksturīgo gludo, līdzenu formu, gatavās konfektes “polkagrisar” līdz pilnīgai atdzišanai groza, izmantojot konveijera lenti, kas visu laiku kustas.

### 3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

Konfektes “Äkta Gränna Polkagrisar” pārdod iesaiņotas papīra iepakojumā vai celofānā ar marķējumu “Äkta Gränna Polkagrisar”.

### 3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Nav citu papildu prasību, izņemot tās, kas izriet no parastajiem tiesību aktiem.

## 4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Konfektes “Äkta Gränna Polkagrisar” ražo Grennas [Gränna] pagastā, kas atrodas Smolandes [Småland] ziemeļrietumos.

## 5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu pamatojas uz “Äkta Gränna Polkagrisar” ražošanas metodi, kuras pirmsākumi meklējami Grennā, kur tā saglabājusies līdz pat mūsdienām.

“Äkta Gränna Polkagrisar” gatavošanas mākslu 1800. gadu vidū izgudroja Amālija Ēriksone [*Amalia Eriksson*], kas dzīvoja Grennas pilsētā. Kopš tā laika recepte un izgatavošanas metode no paaudzes paaudzē ir nodota apmācības sistēmā, kurā jaunie konditori apgūst amatu no pieredzējuša “polkagris” konditora.

Lai konfektes “Äkta Gränna Polkagrisar” iegūtu raksturīgo īpašo konsistenci, prasmīgam “polkagris” konditoram cita starpā jāzina arī, kā konsistenci ietekmē dažādo sastāvdaļu daudzums, vārīšanas temperatūra, masā iestrādātā gaisa daudzums un gatavā produkta lielums.

Pārāk daudz glikozes vai pārāk maz ūdens konfekti “polkagris” padarīs cietu, turpretī pārāk maz etiķa to padarīs graudainu. Ja masa uzvārīsies pārlietu lēni vai ja tās temperatūra būs pārāk zema, kad to uzlies uz atdzēsētās virsmas, “polkagris” paliks mīksta. Turklāt, nemitīgi kustinot masu un uzlokot tās malas, konditoram jāgādā par to, lai masa atdzistu vienmērīgi.

Kad tā atdzisusi līdz pareizajai temperatūrai, konditors sāk masā iestrādāt gaisu, atkārtoti stiepjot un virpinot to ap āķi, kas piestiprināts pie sienas. Masā iestrādātais gaiss to padara baltu. Ja konditors iestrādās pārāk maz gaisa, masā būs pārāk maz gaisa pūslīšu, un konfektes “polkagris” būs cieta. Pārāk daudz gaisa konfekti “polkagris” padarīs trauslu, un tā vieglāk sadrups.

Iepriekš minētie mainīgie lielumi “polkagris” konditoram jāpielāgo arī atkarībā no gatavā produkta lieluma. Lielu konfekti “polkagris” saplacinās pašas svārs, un “Äkta Gränna Polkagrisar” raksturīgā cilindriskā forma būs zaudēta. Lai tas nenotiktu, “polkagris” konditors var vārīt masu augstākā temperatūrā vai izmantot vairāk glikozes.

Jau no pašiem pirmsākumiem šīs konfektes ir bijušas vietējais produkts, kura īpašā reputācija ir strauji izplatījusies, pateicoties rakstiem presē. 20. gadsimta sākumā konfektes “Äkta Gränna Polkagrisar” bija pazīstamas lielākajā daļā Zviedrijas. “Äkta Gränna Polkagrisar” tika eksportētas pat uz Amerikas Savienotajām Valstīm. Mūsdienās “Äkta Gränna Polkagrisar” ir labi zināmas visā Zviedrijā, un tās iepazīst arī tūristi, kas apmeklē Grennu – “polkagris” pilsētu.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning\\_akta\\_granna\\_polkagrisar\\_2021\\_10\\_04.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_akta_granna_polkagrisar_2021_10_04.pdf)

---