

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

" Äkta Gränna Polkagrisar "

EU-nr:

() SUB (X) SGB

1. Namn

"Äkta Gränna Polkagrisar"

2. Medlemsstat eller tredjeland

Sverige

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

2.4. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Äkta Gränna Polkagrisar" är ett hantverksmässigt framställt, traditionellt, röd-vit randigt, bakverk av socker som smaksatts med naturlig pepparmyntsolja.

"Äkta Gränna Polkagrisar" innehåller 85 – 99 % socker, 0 – 15 % glykossirap, pepparmyntsolja och naturlig rödfärg.

"Äkta Gränna Polkagrisar" ska:

- Vara röd-vitrandiga. Den röda färgen ska komma från naturliga färgämnen.
- Kokas i öppen kastrull. Ett kok får maximalt innehålla 5 kg socker. Koket får maximalt innehålla 15 % glykossirap
- Vara formad som en rund rak stång med spiralvridna röda ränder.
- Vara inslagen i papper alternativt cellofan
- Väga 25 – 350 gram
- Smak: Pepparmint
- Konsistens: Hård till något seg. Konsistensen påverkas av en rad faktorer bland annat omgivningens temperatur, luftfuktighet, typ av socker och kokningstemperatur.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaror: Socker, glykossirap, naturlig pepparmyntsolja, ättika och naturlig rödfärg – vanligen karminrött (E120).

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

För att garantera spårbarhet måste hela förädlingsprocessen äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

”Äkta Gränna Polkagrisar” bakas av socker, glykossirap, vatten, ättika och pepparmyntsolja.

Socker, glykossirap, vatten och ättika blandas och kokas upp i en öppen gryta. Då luftens temperatur och fuktighet påverkar produktens egenskaper måste mängden av de olika ingredienserna anpassas till rådande väderlek. Vid framställning av ”Äkta Gränna Polkagrisar” får ett kok maximalt innehålla 5 kg socker.

När koket uppnått ca 150 grader Celsius hålls den bärnstensfärgade degen ut på ett kylbord med en marmorskiva eller på ett vattenkyllt bord av järn. Bagaren väljer den exakta temperaturen utifrån de egenskaper slutprodukten ska ha.

En liten del av degen tas åt sidan och färgas röd med naturligt färgämne genom att polkagrisbagaren målar degen med en pensel. Den färgade degen används sedan till den röda spiralvridna rand som kännetecknar ”Äkta Gränna Polkagrisar”. Degen är fortfarande så pass varm i början av processen att man använder degspadar för att arbeta in kanterna av degen så att temperaturen hålls jämn i hela degen.

När degen sedan svalnat till ca 70 grader börjar bagaren arbeta in luft i degen samtidigt som den smaksätts med pepparmyntsolja. Luften gör att degen blir vit och porös. I början bearbetas degen för hand på kylbordet. Därefter fortsätter bagaren att arbeta in luft i degen genom att dra och vika degen upprepade gånger runt en på väggen fastsatt krok. I dag ersätts detta, för armar och axlar ansträngande, arbetsmoment delvis av en dragmaskin.

När degen har fått tillräckligt med luft flyttar bagaren över den till ett bakkbord av trä. Trät gör att degen svalnar långsammare så att bagaren ska hinna baka polkagrisarna. När degen lagts på bakkbordet har bagaren trots detta endast cirka 10 minuter på sig för att forma polkagrisarna. Degen, som nu har blivit vit av den inarbetade luften, formas till en avlång längd innan den rödfärgade degen, läggs på. När degen sedan viks och tvinnas skapas en stor polkagris som rullas ut på bakkbordet och klipps på mitten. De två delarna rullas ut till tunnare stänger som på nytt klipps av på mitten. Denna process fortsätter till dess polkagrisarna fått önskad längd och tjocklek.

De bakade polkagrisarna läggs därefter på ett rullband där de får ligga och svalna. Bandet måste vara i konstant rörelse för att ”Äkta Gränna Polkagrisar” ska få en jämn och rund form.

När polkagrisarna svalnat kontrolleras kvaliteten och de godkända polkagrisarna slås in i omslagspapper märkt ”Äkta Gränna Polkagrisar”. Färgen på omslagspapperet varierar från röd till rosa. Större polkagrisar kan också vara inslagna i transparent omslag.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

-

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Inga ytterligare krav utöver vad som följer av allmän lagstiftning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Äkta Gränna Polkagrisar" bakas i Gränna socken i nordvästra delen av landskapet Småland. Socknen består av Gränna stads- och Gränna landsförsamlingar och är belägen på den östra stranden av sjön Vättern, Sveriges näst största sjö.

Gränna socken gränsar i norr till Ödeshögs socken i landskapet Östergötland samt i öster och söder till de småländska socknarna Adelöv, Vireda och Ölmstad.

5. Samband med det geografiska området

Beskrivning av produktens rykte:

Polkagrisen är ett traditionellt bakverk som är starkt förknippat med staden Gränna. Polkagrisarna har saluförts under beteckningen "Äkta Gränna Polkagrisar" sedan 1941.

Sambandet mellan polkagrisen och staden Gränna kan skriftligen spåras tillbaka till 1859 då änkan Amalia Eriksson fick tillstånd att för sin egen försörjning tillverka s.k. polkagrisar. Historien om polkagrisen och Amalia Eriksson finns beskriven i olika fackskrifter om kvinnlig företagsamhet.

Sambandet mellan polkagrisen och staden Gränna beskrevs i slutet av 1800-talet genom olika tidningsartiklar bland annat i Svenska Turistföreningens tidskrift. Redan på 1920-talet var polkagrisen så intimt sammankopplad med staden Gränna att det var vanligt att klä ut barnen till polkagrisar i samband med hembygdsfesterna. Gränna beskrevs också i olika trycksaker som "polkagrisarnas och päronens stad". År 1938 skildrades staden Gränna och dess hantverkare i filmen "Bland päron och polkagrisar".

De många besöken i Gränna av svenska kungligheter som ägt rum sedan tidigt 1900-tal och de reportage i pressen som dessa besök gav upphov bidrog i högsta grad till att etablera ryktet om Gränna som polkagrisstaden. Kung Gustaf VI var också en trogen köpare av "Äkta Gränna Polkagrisar". På sin 90-årsdag 1996 fick konungen av Gränna polkagrisbagare en extra stor polkagris som födelsedagspresent.

"Äkta Gränna Polkagrisar", polkagristillverkningen och staden Gränna har också förekommit i olika TV-produktioner, bland annat i Sveriges televisions mycket populära adventskalender.

Hantverksskicklighet och erfarenhet är avgörande för att produkten ska få de egenskaper som kännetecknar "Äkta Gränna Polkagrisar". Därför utbildas nya polkagrisbagare enligt ett lärlingssystem i vilket den som vill bli en fullärd polkagrisbagare går i lära hos en erfaren polkagrisbagare som i sin tur lärt sig yrket av en äldre och erfaren polkagrisbagare.

Hantverksskunnandet hos dagens bagare av "Äkta Gränna Polkagrisar" kan därför härledas tillbaka till Amalia och Ida Eriksson och de första generationernas polkagrisbagare.

En fullärd polkagrisbagare kan få ett gesällbrev som bevis på sina kunskaper och sin yrkesskicklighet.

Framställning av "Äkta Gränna Polkagrisar" är ett traditionellt hantverk där polkagrisbagaren måste ta hänsyn till en rad faktorer som påverkar baktingsprocessen och produktens egenskaper. Egenskaperna påverkas bland annat av renheten hos sockret och koktemperaturen. Konsistensen påverkas också av omgivningstemperatur och luftfuktighet vilket gör att polkagrisbagaren måste anpassa produktionen till årstid och det vid baket rådande klimatet.