

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"Polkagrisar från Gränna"

EU-nr:

( ) SUB (X) SGB

### 1. Namn

"Polkagrisar från Gränna"

### 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

"Polkagrisar från Gränna" är ett traditionellt handgjort, röd-vit randigt, bakverk framställt av socker som smaksatts med naturlig pepparmyntolja.

"Polkagrisar från Gränna" bakas av socker, glykossirap, vatten, ättika och pepparmyntolja. Luftens temperatur och fuktighet avgör mängden av de olika ingredienserna.

Socker, glykossirap, vatten och ättika blandas och kokas upp i en öppen gryta. Vid framställning av "Polkagrisar från Gränna" får ett kok maximalt innehålla 5 kg socker. När koket uppnått ca 145 grader 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. Den färgade degen används sedan till den röda rand som kännetecknar "Polkagrisar från Gränna".

När resten av degen svalnat till ca 70 grader börjar bagaren arbeta in luft i degen samtidigt som den smaksatts med pepparmyntolja. 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 ofta av en dragmaskin.

När degen har fått tillräckligt med luft flyttar bagaren över den till ett bakbord av trä. Trät i bordet gör att degen svalnar långsammare. När degen lagts på bakbordet har bagaren cirka 10 minuter på sig att forma de röd-vitrandiga polkagrisarna genom att lägga samman den röda och den ofärgade degen och rulla ut polkagrisarna till rätt tjocklek och längd.

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

När polkagrisarna svalnat kontrolleras kvaliteten och de godkända polkagrisarna slås in i omslagspapper märkta "Polkagrisar från Gränna".

"Polkagrisar från Gränna" 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 stång
- Vara inslagen i papper
- Väga 25g-300g

Smak: Pepparmint

Konsistens: 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

Hela förädlingsprocessen måste äga rum i det område som beskrivs i punkt 4.

### 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

Förpackningarna ska märkas med namnet ”Polkagrisar från Gränna” samt med EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning och producentens namn.



## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

”Polkagrisar från Gränna” bakas i Gränna socken i nordvästra delen av landskapet Småland. (Se bifogad karta) Socken 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 Adelsö, Vireda och Ölmstad. (se bifogad karta).

Gränna socken ligger utsträckt längs Vätterns östra strand mitt emot Visingsö, Vätterns största ö. Centrum i Gränna socken är Gränna stad. Från staden går färjeförbindelse till Visingsö. Genom socken rinner Röttleån som avvattnar de båda sjöarna Brunn och Ören vilka till största delen är belägna i Gränna socken.

Landskapet i Gränna socken domineras av två karaktäristiska naturtyper. Längs Vättern består landskapet av fullåkersbygd med lerjordar, sand och någon svartmylla. Innanför den på skiffergrund vilande åkermarken reser sig, parallellt med Vättern, en skogsklädd urbergsplatå som på vissa ställen når drygt 300 meter över havet. Övergången från jordbruksbygden till urbergsplatån är brant och mycket dramatisk.

Gränna socken inkorporerades 1659 i grevskapet Visingsborg, ett grevskap som konung Erik XIV tilldelat ätten Brahe som grevlig förläning 1562. Redan år 1652 började greve Pehr Brahe d.y. anlägga staden Brahe-Gränna på sin mark i

Gränna socken. Greven gav också staden stadsprivilegier. Därigenom kom Gränna att bli Sveriges första och enda feodalstad, grundad med grevliga snarare, än kungliga stadsprivilegier.

Efter konung Karl XI:s reduktion fick Gränna kungliga stadsprivilegier 1693. I samband med detta delades Gränna socken i Gränna stads- och Gränna landsförsamling.

Gränna stad hade redan vid anläggandet ett gynnsamt läge invid landsvägen mellan Stockholm och Helsingborg. Från stadens hamn utgick båtförbindelser till bland annat Visingsö. Trots det gynnsamma läget har Gränna förblivit en småstad. Småstadens charm samt det vackra och stundtals dramatiska landskapet har gjort att Gränna blivit ett mycket populärt turistmål.

## 5. Samband med det geografiska området

I Gränna började man baka polkagrisar vid mitten av 1800-talet. Namnet polkagris dyker för första gången upp i skrift år 1859. Det var änkan Amalia Eriksson som detta år fick Magistratens tillstånd att i Gränna ”såsom försörjningsmedel med egna händer idka Bagerihandtering af grövre och finare brödsorter och tillverka s.k. Polkagrisar”.

Namnet polkagris kan härledas till den Böhmiska dansen polka som blev populär under första halvan av 1800-talet. Populariteten hos dansen gjorde att namnet polka kom att användas som beteckning på allehanda fina och moderna ting.

Polkagrisen, som från början huvudsakligen var en lokalt förekommande produkt, kom i slutet av 1800-talet att bli känd i resten av landet. År 1895 kunde man i en reseskildring publicerad i Svenska Turistföreningens årsskrift läsa att: ”Grennaboarne äfven ha god smak [...] bevisas af tre ryktbara Grenna-specialiteter [...] [bland dessa finns] de s. k. polka-grisarne som äro de sötaste grisar i världen, alldenstund det i själfva verket är [...] verkliga jättkarameller (röd- och hvitrandiga) endast tillfinnandes i staden Grenna och af följande häpnadsväckande dimensioner: längd 33 cm, tjocklek 1½ cm (periferien), och vikt 350 gr., hvartill kommer, att smaken är för karamellälskare af alla åldrar rent af bedårande ljustlig.”

Till följd av reportaget i årsskriften började polkagrisar beställas från övriga städer i landet. Produkten hamnade därför i olika firmors priskuranter där polkagrisen för första gången omnämns 1899. De exklusiva bakverken såldes inte enbart i Sverige utan ”Polkagrisar från Gränna” exporterades även till Amerika.

I och med den ökade efterfrågan började allt fler av Grännas sockerbagare ta upp tillverkning av polkagrisar, eller polkagris-käppar som de också kallades. Efter Amalias död bakade och sålde hennes dotter Ida polkagris-käppar med tillägget Äkta på förpackningen för att påpeka att detta var originalet. Omslagspapperet var från början brunt men ca 1910 började man använda ett ljusrosa omslagspapper.

Grännas läge utmed huvudvägen mellan Helsingborg och Stockholm, den s.k. riksväg ett (senare Europaväg 4) medförde att staden och dess omgivning tidigt blev mål för den ökande bilturismen. Under 1930-talet kom polkagrisarna därigenom att utvecklas till en betydande turistsouvenir. Det stora intresset för polkagrisarna medförde att bakverken även började tillverkas utanför Gränna och med industriella metoder. Industripolkagrisarna hade emellertid annorlunda smak och konsistens.

För att skydda det traditionella hantverket och värna om den ursprungliga polkagrisen bildades Föreningen Gränna Polkagristillverkare 1946. Föreningen tog bland annat fram kriterier för hur ”Polkagrisar från Gränna” ska framställas. Ett av kriterierna är att polkagrisen ska vara handgjord.

Föreningens verksamhet upphörde under 1980-talet. I dag är det Gränna Näringslivsförening, och de i föreningen verksamma polkagrisbagarna som svarar för att hantverkstraditionen upprätthålls.

### Orsakssamband:

Polkagrisen är starkt förknippad med staden Gränna. Traditionen att baka polkagrisar kan skriftligen dateras tillbaka till 1859. I Gränna bakas än i dag polkagrisar hantverksmässigt och enligt det gamla grundreceptet.

Att bli en bra polkagrisbagare kräver erfarenhet och hantverksskicklighet. Bagaren måste ta hänsyn till en rad faktorer som påverkar bakningsprocessen och produktens egenskaper. Produktens egenskaper 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.



Svart linje = produktionsområdets yttre gräns