

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 17 grudnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy
zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Zagorski mlinci” (ChOG)**

(2018/C 464/07)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Chorwacja przekazała Komisji wnioski o ochronę nazwy „Zagorski mlinci” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zażądań o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Zagorski mlinci”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Zagorski mlinci” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 17 grudnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Zagorski mlinci”

Nr UE: PGI-HR-02315 – 19.6.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Zagorski mlinci”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Zagorski mlinci” to wyrób piekarniczy z drobnej mąki pszennej typu 550, wody i soli, połączonych w celu uzyskania cienkiego płatu ciasta, który jest rozwałkowywany i ręcznie rozciągany, aż osiągnie grubość mniejszą niż 2,5 mm. Płat ciasta tnie się na prostokąty, które są dwukrotnie pieczone na rozgrzanych płytach, a następnie pozostawiane do całkowitego wyschnięcia.

Produkt końcowy, „Zagorski mlinci”, to prostokątne kawałki cienkiego, pieczonego ciasta, niekiedy z nierównymi krawędziami, w kolorach od białego do żółtego, o równej skórce, która jest miejscami uniesiona i pokryta charakterystycznymi, częściowo zwęglonymi pęcherzykami w kolorach od jasnobrązowego do brązowo-czarnego, na skutek bulgotania ciasta w trakcie pieczenia.

Przed spożyciem „Zagorski mlinci” łamie się w rękach na mniejsze kawałki, moczy we wrzącej wodzie i na krótki czas odstawia. Następnie sflukuje się je i przed podaniem zazwyczaj przyprawia do smaku tłuszczem z pieczeni.

Kryteria jakości dla „Zagorski mlinci”

Kształt	Prostokątny, dopuszczalne nierówne krawędzie.
Powierzchnia	Równa, miejscami uniesiona i, na skutek bulgotania ciasta w trakcie pieczenia, pokryta charakterystycznymi, częściowo zwęglonymi pęcherzykami.
Kolor	Od białego do żółtego (typowy dla ciasta pszennego), z charakterystycznymi, częściowo zwęglonymi pęcherzykami w kolorach od jasnobrązowego do brązowo-czarnego.
Konsystencja	Krucha i łamliwa.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce potrzebne do wyrobu „Zagorski mlinci” to drobna mąka pszenna typu 550, sól morską lub kamienna i woda.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja „Zagorski mlinci” – od mieszania ciasta po pieczenie i odpoczywanie – musi w całości odbywać się na obszarze geograficznym zdefiniowanym w pkt 4.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Zagorski mlinci” mają charakterystyczny i rozpoznawalny prostokątny kształt, uzyskiwany poprzez pocięcie rozciągniętego, cienkiego ciasta przed pieczeniem. Krucha konsystencja produktu końcowego oznacza, że „Zagorski mlinci” mogą z łatwością pęknąć lub złamać się, jeżeli nie obchodzi się z nimi właściwie. Transport nieopakowanych (rozpakowanych) produktów końcowych lub ich przepakowanie może doprowadzić do całkowitego rozpadnięcia się produktu lub utraty charakterystycznego prostokątnego kształtu. Aby mieć pewność, że produkt zachowa swój charakterystyczny, prostokątny kształt, i zapobiec wchłanianiu wilgoci, która może doprowadzić do stwardnienia produktu, „Zagorski mlinci” pakuje się natychmiast po wyprodukowaniu na obszarze geograficznym zdefiniowanym w pkt 4. Gwarantuje to zachowanie oryginalnej jakości i cech charakterystycznych produktu, który ma trafić na rynek.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Geograficzny obszar produkcji „Zagorski mlinci” obejmuje teren chorwackiego Zagorje (Hrvatsko Zagorje), tj. całą żupanię (jednostka terytorialna wyższego szczebla w podziale terytorialno-administracyjnym w Chorwacji) Krapina-Zagorje, całą żupanię Varaždin i obrzeża żupanii Zagreb wzdłuż granicy z żupanią Krapina-Zagorje i z żupanią Varaždin, czyli gminy: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy między „Zagorski mlinci” a zdefiniowanym obszarem geograficznym opiera się na reputacji produktu, tradycyjnej metodzie produkcji, tj. specyficznej metodzie przygotowania, przepisie, który zachował się do dnia dzisiejszego, i cechom tego obszaru geograficznego.

Gospodarstwa w chorwackim Zagorje były zazwyczaj małe, a ludność uboga, co oznaczało, że pożywienie mieszkańców składało się głównie ze składników, które sami wyprodukowali. Ze względu na powszechność mąki pszennej, przygotowywali oni i rozciągali różnego rodzaju ciasta, które następnie gotowali lub piekli.

Wszystkie gospodarstwa domowe w Zagorje miały piece opalane drewnem z gorącymi płytami, na których gotowano lub pieczono pożywienie, w tym „Zagorski mlinci”.

Region chorwackiego Zagorje zamierza nadal rozwijać swój przemysł turystyczny, a do jego największych atutów należy bogata kuchnia oparta na tradycyjnych, lokalnych specjalnościach, wśród których „Zagorski mlinci” zajmują szczególną pozycję. Fakt, że historia chorwackiego słowa „mlinac” (lub „mlinec” w typowym, lokalnym dialekcie kajkawskim) sięga wstecz do XVII wieku, gdy odnosiło się ono do płata cienko rozwałkowanego ciasta (J. Ivanišević, 2011 r., czasopismo *iće & piće*, Zagrzeb), pokazuje, że „mlinci” są produkowane i przygotowywane w chorwackim Zagorje od wieków.

Prosty przepis na „Zagorski mlinci”, który wymaga jedynie mąki, soli i wody, jest po dziś dzień przekazywany z pokolenia na pokolenie w rodzinach z chorwackiego Zagorje. Mimo że „Zagorski mlinci” to tradycyjne produkty chorwackiego Zagorje, przygotowuje się je, choć niezbyt często, także w innych częściach Chorwacji, zawsze z dodatkiem jaj.

Przepis jest nie tylko tradycyjny, ale oprócz tego przygotowanie ciasta na „Zagorski mlinci” wymaga szczególnego kunsztu. Na początku kulę ciasta rozwałkowane się na dużej powierzchni, zazwyczaj na stole kuchennym, a następnie – tak jak to miało miejsce kiedyś – rozciąga jedynie za pomocą rąk. Wymaga to specjalnych umiejętności i doświadczenia, ponieważ istotne jest rozciągnięcie ciasta tak cienko i równo jak to możliwe, aby miało nie więcej niż 2,5 mm grubości. Ciasto rozciąga się na duże płaty, w zależności od rozmiarów dostępnej powierzchni (stołu); powinno być tak rozciągnięte, aby jego brzegi zwisały ze stołu. Niezwykle ciężko jest osiągnąć ten efekt bez specjalnych umiejętności, ponieważ ciasto może się porwać. Ciasta filo stanowią charakterystyczny element kuchni chorwackiej, a zwłaszcza chorwackiego Zagorje, gdzie gospodynie domowe przekazują umiejętności jego przygotowania z pokolenia na pokolenie.

„Zagorski mlinci” zawdzięczają swój typowy wygląd i kruchą konsystencję specyficznemu sposobowi pieczenia ciasta na płaskich lub zakrzywionych gorących płytach przez nie więcej niż kilka minut. W oparciu o swoją wiedzę i doświadczenie to piekarz stwierdza, czy ciasto jest gotowe. Tradycyjnie „Zagorski mlinci” piecze się na płaskich lub zakrzywionych gorących płytach, podobnie jak miało to miejsce w przypadku pieców opalanych drewnem w gospodarstwach domowych w chorwackim Zagorje. Kolejną cechą charakterystyczną „Zagorski mlinci” jest to, że są one pieczone dwukrotnie i odpoczywają po każdym pieczeniu. Pierwsze pieczenie i odpoczywanie wyciąga wilgoć z ciasta, podczas gdy drugie pieczenie kończy proces pieczenia i sprawia, że na „mlinci” pojawiają się charakterystyczne, zwęglone pęcherzyki. Jest to typowa metoda przygotowania „Zagorski mlinci”, w przeciwieństwie do innych, podobnych rodzajów ciasta, które piecze się w zamkniętych piecach, na grillu, w piecu chlebowym lub pod metalową pokrywką w kształcie dzwonka.

Ponieważ „Zagorski mlinci” podaje się zazwyczaj z pieczonym drobiem, prawie wszystkie pisemne wzmianki o potrawie z indyka „Zagorski puran” donoszą, że podawało się do niej „Zagorski mlinci”. Oba te produkty należą do najważniejszych autentycznych produktów chorwackiego Zagorje i występują w prawie wszystkich publikacjach turystycznych i gastronomicznych o chorwackim Zagorje lub całym regionie; gdy są podawane razem, tworzą charakterystyczne połączenie, które stanowi podstawę diety w chorwackim Zagorje, najczęściej nazywaną „Zagorski puran s mlincima” [indyk „Zagorski puran” z „mlinci”].

Artykuł „Okusi i mirisi plemićkih gozbi” w broszurze *Zagorje gastroturizam* wydawanej przez radę turystyki żupanii Krapina-Zagorje zawiera przepis na indyka z „mlinci”, któremu towarzyszy zapewnienie, że „pieczony indyk z »mlinci« to niezmienny klasyk w kuchni Zagorje”. Do związku między tymi dwoma produktami i chorwackim Zagorje nawiązano również w artykule „Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela”, który opublikowano w przewodniku po północnej i środkowej Chorwacji: „Indyk z »mlinci« uosabia kuchnię chorwackiego Zagorje” (Ž. Žutelja, 2011 r., [w:] *Kontinentalna Hrvatska*, przewodnik na rok 2011, EPH media d.o.o.).

Od sześciu kolejnych lat organizowane są powszechnie znane targi 100 % *Zagorsko*, poświęcone prezentowaniu, sprzedaży i promowaniu tradycyjnych produktów rolnych z chorwackiego Zagorje. Jednym z tradycyjnych produktów prezentowanych w trakcie tego wydarzenia są „Zagorski mlinci” (100 % *Zagorsko*, 2011 r., broszura z targów, *Sajamska izložba Krapinsko – zagorske županije*, lista wystawców).

Wydarzenie kulinarne *Chtef – Zagorski chef* to konkurs kulinarny, w trakcie którego uczestnicy przygotowują innowacyjne i pomysłowe potrawy, wykorzystując tradycyjne składniki z chorwackiego Zagorje. Konkurs łączy w sobie najlepsze elementy kuchni chorwackiego Zagorje i tradycji regionu. Edycja programu *Chtef – Zagorski chef* z 2014 r. była poświęcona przygotowaniu potrawy „Zagorski mlinci”.

Kolejny artykuł nawiązujący do wyjątkowego charakteru „Zagorski mlinci”, przepisu, wymaganych umiejętności i związku z chorwackim Zagorje to „Milostive ne mijese mlince ... ali ih rado jedu”, opublikowany w dziale poświęconym tradycyjnej kuchni („Tradicijska kuhinja”) w jednym z czołowych magazynów kulinarnych w Chorwacji. Już jego tytuł, „Pani ugnatać nie będzie ... ale mlinci zje”, sugeruje, że przygotowanie „mlinci” wymagało specjalnych umiejętności, których mieszkanki miast nie posiadały. W artykule nakreślono również związek między „Zagorski mlinci” a chorwackim Zagorje. „Los »mlinci« jest już od dawna przypieczętowany. Indyk i »mlinci« stały się nieodłączną parą, niczym chleb i masło. Najlepszą historią miłosną z chorwackiego Zagorje nie są dzieje Veroniki z Desinić, ale raczej indyka i »mlinci«, nierozłącznej pary ze wzgórz chorwackiego Zagorje, którą chyba najlepiej i najprościej określił Joža Horvat: Zagorje!” (J. Ivanišević, 2011 r., czasopismo *iće & piće*, Zagrzeb).

Reputacja „Zagorski mlinci” potwierdziła się po raz kolejny w 2012 r., gdy żupanía Krapina-Zagorje wpisała je na listę autochtonicznych produktów spożywczych rolnych i leśnych oraz tradycyjnych potraw kuchni chorwackiego Zagorje (Lista autochtonicznych produktów spożywczych rolnych i leśnych oraz tradycyjnych potraw kuchni chorwackiego Zagorje na rok 2012, żupanía Krapina-Zagorje).

„Zagorski mlinci” pojawiają się na liście istotnego dziedzictwa kulturowego Chorwacji, w naukowej publikacji zatytułowanej *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske* (P. Ružić i D. Demonja, 2013 r., *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske*, Institut Rolnictwa i Turystyki w Poreču).

Chorwackie Zagorje, stanowiące dzięki swojej historii i kulturze atrakcyjny cel podróży dla turystów w kontynentalnej części Chorwacji, przyciąga tłumy odwiedzających swoją kuchnią opartą na tradycyjnych, lokalnych produktach. „Zagorski mlinci” często pojawiają się w licznych broszurach na temat chorwackiego Zagorje i można je znaleźć w menu niemal każdego zajazdu i restauracji.

Kuchnię chorwackiego Zagorje zaprezentowano na Międzynarodowym Kongresie Sztuki Gastronomicznej w Istrii, który odbył się w mieście Umag w 2012 r. Uczestników w szczególności zaintrygowało przygotowanie „Zagorski mlinci”, które podano z indykiem „Zagorski puran”. Jak powiedział szef kuchni Gissur Guðmundsson, prezes Światowego Stowarzyszenia Społeczności Szefów Kuchni: „»Zagorski mlinci« to jedyne w swoim rodzaju doznanie kulinarne”.

Związek między chorwackim Zagorje a „Zagorski mlinci” potwierdza także fakt, że „Zagorski mlinci” pojawiają się w przewodniku kulinarnym *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Przewodnik po kulinarnych ikonach Chorwacji]. Poniższy cytat pochodzi z sekcji o chorwackim Zagorje, którą zatytułowano „Zagorski mlinci”: „Ten pozornie prosty dodatek, który towarzyszy pieczonemu indykowi, kaczcze lub gęsi, cieszy się tak wielką popularnością, że nie trzeba dodawać, że pochodzi on z regionu chorwackiego Zagorje”. Przewodnik zawiera również nieodzowny przepis na indyka z „mlinci” (Gastronomadi, 2007 r., Przewodnik po kulinarnych ikonach Chorwacji).

Reputację „Zagorski mlinci” i związek między tym produktem a Hrvatsko Zagorje potwierdził także sondaż przeprowadzony wśród 1 000 respondentów w 2016 r. Sondaż wykazał, że 79 % osób w Chorwacji kojarzy „mlinci” z chorwackim Zagorje, podczas gdy 80 % uznaje „Zagorski mlinci” za produkt spożywczy wywodzący się z chorwackiego Zagorje. Ponadto aż 95 % wszystkich respondentów uważa, że o „Zagorski mlinci” należy wspominać w materiałach promocyjnych, publikacjach kulinarnych i monografiach związanych z chorwackim Zagorje. Według sondażu 68 % respondentów kupi w sklepie „Zagorski mlinci”, jeżeli ma do wyboru „Zagorski mlinci” i zwykłe „mlinci”. Aż cztery piąte badanych jest zdania, że „Zagorski mlinci” to w Chorwacji produkt renomowany. Większość respondentów w pełni zgadza się, że „Zagorski mlinci” smakują dobrze (przeciętny wynik 4,54 na skali 1–5) i wielu popiera stwierdzenie, że istnieje silny związek między „mlinci” a chorwackim Zagorje (przeciętny wynik 4,4 na skali 1–5) (Hendal Market Research, 2016 r., *Prepoznatljivost zagorskih mlinaca*, sondaż, Zagrzeb).

„Zagorski mlinci” są sprzedawane pod tą właśnie nazwą i są dostępne w praktycznie wszystkich dobrych sklepach w Chorwacji (ulotka Metro Cash&Carry).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/109/Izmijenjena_Specifikacija_proizvoda_Zagorski_mlinci.pdf
