

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 17. december 2018

om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om registrering af en betegnelse som omhandlet i artikel 49 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012

(»Zagorski mlinci« (BGB))

(2018/C 464/07)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer⁽¹⁾, særlig artikel 50, stk. 2, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kroatien har indgivet ansøgning til Kommissionen om beskyttelse af betegnelsen »Zagorski mlinci« i henhold til artikel 49, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Kommissionen har i henhold til artikel 50 i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet ansøgningen og konkluderet, at den opfylder betingelserne i forordningen.
- (3) Med henblik på at give mulighed for indgivelse af meddelelser om indsigelse i overensstemmelse med artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012, skal det enhedsdokument og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 50, stk. 2, litra a), for betegnelsen »Zagorski mlinci« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Det enhedsdokument og den henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen, der er omhandlet i artikel 50, stk. 2, litra a), i forordning (EU) nr. 1151/2012, for betegnelsen »Zagorski mlinci« (BGB) findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod registreringen af den betegnelse, der er anført i stk. 1, inden for tre måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. december 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

»Zagorski mlinci«

EU-nr.: PGI-HR-02315 — 19.6.2017

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Zagorski mlinci«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Zagorski mlinci« er bagværk, der fremstilles ved at kombinere fint hvedemel (type 550), vand og salt, der formes til et tyndt lag dej, som rulles og strækkes ud med hænderne til en tykkelse på højst 2,5 mm. Dejlaget udskæres i rektangler, der bages to gange på forvarmede plader, hvorefter man lader dem tørre fuldstændigt.

Slutproduktet »Zagorski mlinci« er rektangulære, tynde skiver bagt dej med muligvis ujævne kanter, hvide til gule i farven med en ensartet skorpe, der som følge af dannelsen af bobler i dejen under bagning er hævet visse steder og præget af karakteristiske, delvist blankede let brune til sorte udposninger.

Inden de spises, knækkes »Zagorski mlinci« i mindre stykker med hænderne, hvorefter stykkerne lægges i blød i kogende vand og en kort tid får lov at hvile. Stykkerne renses derefter og aromatiseres på traditionel vis med varmt stegfedt, inden de serveres.

Kvalitetskriterier for »Zagorski mlinci«

Udformning	Rektangulær form, ujævne kanter er tilladt.
Overflade	Ensartet skorpe, der som følge af dannelsen af bobler i dejen under bagning er hævet visse steder og præget af karakteristiske, delvist blankede udposninger.
Farve	Hvide til gule i farven (typisk for hvededej) og præget af karakteristiske, delvist blankede let brune til sorte udposninger.
Konsistens	Skør konsistens, går let itu.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

De nødvendige råvarer til fremstillingen af »Zagorski mlinci« er fint hvedemel (type 550), hav- eller stensalt og vand.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen af »Zagorski mlinci« skal, lige fra blanding af dejen til bagning og hvile, finde sted inden for det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Zagorski mlinci« har en karakteristisk og identificerbar rektangulær form, der opnås ved at udskære det meget tyndt udstrakte lag dej inden bagning. Slutproduktet »Zagorski mlinci« går grundet sin skøre konsistens let itu, hvis det ikke håndteres korrekt. Transport af det ikke-færdigpakkede (uemballerede) slutprodukt eller ompakning kan føre til, at produktet går fuldstændigt i opløsning, samt at det mister sin karakteristiske rektangulære form. For at sikre, at slutproduktet bevarer sin karakteristiske rektangulære form, og forhindre optagelsen af fugt, der kan gøre produktet hårdt, emballeres »Zagorski mlinci« straks efter fremstilling i det geografiske område, som er defineret i punkt 4. Dermed sikres det, at det produkt, der markedsføres, bevarer sin oprindelige kvalitet og de egenskaber, der kendetegner det.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske produktionsområde for »Zagorski mlinci« består af området Hrvatsko Zagorje, dvs. hele amtet Krapina-Zagorje, hele Varaždin amt, samt de yderkanter af Zagreb amt, som grænser op til amterne Krapina-Zagorje og Varaždin, og mere specifikt kommunerne: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra og Bedenica.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Zagorski mlinci« tilknytning til det afgrænsede geografiske område bygger på produktets omdømme, på den traditionelle fremstillingsmetode, dvs. den specifikke måde hvorpå produktet fremstilles, på den opskrift, der er blevet bevaret til dags dato, og på det geografiske områdes kendetegn.

Eftersom landbrugsbedrifterne i Hrvatsko Zagorje traditionelt var små og indbyggerne fattige, bestod deres fødevarer hovedsagelig af ingredienser, som de selv producerede. Der var altid rigeligt med hvedemel, som derfor blev anvendt i forberedelsen af og til at supplere en række deje, som derefter blev kogt eller bagt.

Alle husstande i Zagorje havde en brændeovn med kogeplader, der blev anvendt til kogning og bagning af madvarer, herunder »Zagorski mlinci«.

Regionen Hrvatsko Zagorje agter at videreudvikle sin turistindustri, og en af regionens vigtigste aktiver er netop dens rige gastronomiske kulturarv, der bygger på traditionelle lokale specialiteter, hvoraf »Zagorski mlinci« indtager en fremtrædende plads. Det faktum, at det kroatisk ord »mlinac« (eller »mlinac«, på den typiske lokale kajkaviske dialekt) kan spores tilbage til det 17. århundrede, hvor det henviste til et tyndt udrullet lag dej (J. Ivanišević, 2011, tidsskriftet *iće & piće*, Zagreb), viser, at »mlinci« i århundreder er blevet forberedt og tilberedt i Hrvatsko Zagorje.

Den enkle opskrift på »Zagorski mlinci«, hvori der udelukkende nævnes ingredienserne mel, salt og vand, er indtil i dag blevet videregivet fra den ene generation til den næste i familierne i Hrvatsko Zagorje. Selv om »Zagorski mlinci« er et traditionelt produkt fra Hrvatsko Zagorje, bliver det, om end ikke særlig ofte, også forberedt andetsteds i Kroatien, hvor det altid indeholder æg.

Der er ikke blot en traditionel opskrift på »Zagorski mlinci«, men selve forberedelsen af dejen er et særligt håndværk. Først rulles dejklumpen ud på en stor overflade, traditionelt et køkkenbord, og derefter strækkes den ud på samme måde i dag som tidligere, udelukkende ved brug af hænderne. Dette kræver særlige færdigheder og erfaring, da det er afgørende, at dejen strækkes ud, så den er så tynd og jævn som muligt med en tykkelse på højst 2,5 mm. Dejen breddes ud i store lag, der afhænger af størrelsen på den anvendte overflade (bordet). Den skal strækkes ud, indtil dejkanterne hænger ud over bordkanten. Dette er næsten umuligt at opnå uden særlige færdigheder, da dejlaget let går itu. Sådanne typer filodej er karakteristiske for det kroatisk køkken, især i Hrvatsko Zagorje, hvor husmødrene gennem generationer har overleveret disse færdigheder.

»Zagorski mlinci« får sit karakteristiske udseende og sin sprøde konsistens på grund af den særlige måde, hvorpå dejen bages på flade eller buede kogeplader i højst et par minutter. Bageren bruger sine færdigheder og sin erfaring til at vurdere, hvornår dejen er færdigbagt. Den traditionelle metode til bagning af »Zagorski mlinci« er på flade eller buede kogeplader, ligesom det plejede at blive gjort på brændeovne i husstandene i Hrvatsko Zagorje. En anden specifik egenskab ved »Zagorski mlinci« er, at produktet bages to gange med en hvileperiode efter hver bagning. Den første bagning og hvileperiode fjerner fugt fra dejen, mens den anden bagning fuldfører bageprocessen og giver »mlinci« de karakteristiske, brankede udposninger. Dette er den typiske metode til fremstilling af »Zagorski mlinci« i modsætning til andre lignende former for dej, der bliver bagt i en lukket ovn, på en rist, i en brødovn eller under et klokkeformet metallåg.

»Zagorski mlinci« serveres traditionelt som en ret sammen med stegt kalkun, og der henvises derfor i næsten alle skriftlige optegnelser om »Zagorski puran« til, at sidstnævnte, når det spises som en ret, serveres sammen med »Zagorski mlinci«. De er begge er blandt de vigtigste autentiske produkter fra Hrvatsko Zagorje og forekommer i næsten alle publikationer om turisme og gastronomi i Hrvatsko Zagorje eller i regionen generelt, og de udgør, når de serveres sammen, den særegne kombination og mest almindelige ret i Hrvatsko Zagorje bedre kendt som »Zagorski puran s mlincima« (»Zagorski puran« med »mlinci«).

Artiklen »Okusi i mirisi plemićkih gozbi« i brochuren Zagorje gastroturizam, udgivet af turistrådet for Krapina-Zagorje amt, indeholder en opskrift på kalkun med mlinci, hvor det fremføres, at »stegt kalkun med »mlinci« vedbliver med at være en af Zagorjes gastronomiske klassikere«. Forbindelsen mellem disse to produkter og Hrvatsko Zagorje er også omhandlet i artiklen »Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela« i en guidebog om det norlige og centrale Kroatien: »Kalkun med »mlinci« er indbegrebet af Hrvatsko Zagorjes gastronomi« (Ž. Žutelja, 2011, i: Kontinentalna Hrvatska, en guidebog fra 2011, EPH media d.o.o.).

Den velkendte handelsmesse 100 % Zagorsko, der tjener til at sætte fokus på, sælge og fremme traditionelle landbrugsprodukter fra Hrvatsko Zagorje, er blevet organiseret i seks år i træk. Et af de traditionelle produkter, der indgår i arrangementet, er »Zagorski mlinci« (100 % Zagorsko, 2011, brochuren vedrørende handelsmessen, Sajamska izložba Krapinsko — zagorske županije, udstillerliste).

Det gastronomiske arrangement Chtef — Zagorski chef er en madlavningskonkurrence, hvor deltagerne anvender traditionelle ingredienser fra Hrvatsko Zagorje til at tilberede innovative og kreative retter. Konkurrencen samler de allerbedste elementer af Hrvatsko Zagorjes gastronomi og af regionens traditioner. I 2014 fokuseredes der i Chtef — Zagorski chef på forberedelsen af »Zagorski mlinci«.

Endnu en artikel, »Milostive ne mijese mlince ... ali ih rado jedu«, fremhæver de særlige karakteristika ved »Zagorski mlinci«, nemlig opskriften, de færdigheder, det kræver at forberede produktet, samt dets tilknytning til Hrvatsko Zagorje, findes i et af Kroatiens største gastronomiske tidsskrifters afsnit om det traditionelle køkken (»Tradicijska kuhinja«). Selve titlen — »Fruen vil ikke ælte men spiser gerne mlinci« — indikerer, at det kræver særlige færdigheder at forberede mlinci, færdigheder, som bykvinderne ikke i var i besiddelse af. Forbindelsen mellem »Zagorski mlinci« og Hrvatsko Zagorje beskrives også i den pågældende artikel: »Mlincis« skæbne er længe siden blevet forseglet. Kalkun og »mlinci« er nu uløseligt forbundet, ligesom brød og smør. Hrvatsko Zagorjes bedste kærlighedshistorie er ikke den om Veronika fra Desenice, men snarere den om kalkun og »mlinci«, det vedblivende par fra Hrvatsko Zagorje-bjergene, som måske er bedst beskrevet af Joža Horvat med det enkle: Zagorje!« (J. Ivanišević, 2011, tidsskriftet iće & piće, Zagreb).

»Zagorski mlincis« renommé blev bekræftet yderligere i 2012, da det blev opført på distriktet Krapina-Zagorjes liste over oprindelige retter fra landbrugs- og skovområderne og traditionelle retter i Hrvatsko Zagorjes gastronomi (listen fra 2012 over oprindelige retter fra landbrugs- og skovområderne og traditionelle retter i Hrvatsko Zagorjes gastronomi, Krapina-Zagorje amt).

»Zagorski mlinci« indgår på listen over vigtig kroatisk kulturarv i det videnskabelige tidsskrift Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske (P. Ružić og D. Demonja, 2013, Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, institut for landbrug og turisme, Poreč).

Hrvatsko Zagorje er grundet sin historie og kulturarv en attraktiv turistdestination på Kroatiens fastland, og regionens gastronomi, der er baseret på traditionelle lokale produkter, tiltrækker også massevis af besøgende. »Zagorski mlinci« er regelmæssigt omhandlet i forskellige brochurer om Hrvatsko Zagorje og findes på menuen i stort set alle kroer og restauranter.

Hrvatsko Zagorjes gastronomi var i centrum på kongressen »International Art of Gastronomy in Istria«, der blev afholdt i byen Umag i 2012. Deltagerne var især interesserede i forberedelsen af »Zagorski mlinci«, der blev serveret med »Zagorski puran«. Kokken Gissur Guðmundsson, formand for verdensforeningen for kokke (World Association of Chefs Societies), udtalte: »Zagorski mlinci« er en enestående gastronomisk oplevelse«.

Forbindelsen mellem Hrvatsko Zagorje og »Zagorski mlinci« bekræftes yderligere af, at »Zagorski mlinci« optræder i den kulinariske guidebog Vodič kroz hrvatske gastro ikone (Croatian Gourmet Guide). Følgende citat er hentet fra afsnittet om Hrvatsko Zagorje, under overskriften »Zagorski mlinci«: »Denne tilsyneladende enkle ret, der serveres sammen med stegt kalkun, and eller gås, har så godt et renommé, at det slet ikke er nødvendigt at påpege, at den har oprindelse i Hrvatsko Zagorje«. Guidebogen indeholder også en uundværligt opskrift på kalkun med mlinci (Gastronomadi 2007, Croatian Gourmet Guide).

»Zagorski mlinci« renommé og forbindelsen mellem produktet og Hrvatsko Zagorje blev også bekræftet ved en meningsmåling i 2016 med svar fra 1 000 respondenter. Meningsmålingen viste, at 79 % af kroaterne associerer mlinci med Hrvatsko Zagorje, mens 80 % betragter »Zagorski mlinci« som et levnedsmiddel med oprindelse i regionen Hrvatsko Zagorje. Endvidere mener hele 95 % af respondenterne, at »Zagorski mlinci« bør indgå i reklamemateriale, gastronomiske publikationer og monografier vedrørende Hrvatsko Zagorje. Ifølge meningsmålingen ville 68 % af respondenterne i en butik vælge »Zagorski mlinci«, hvis valget stod mellem »Zagorski mlinci« eller blot mlinci. Godt fire femtedele af de adspurgte er af den overbevisning, at »Zagorski mlinci« er et produkt, hvis kvalitet er velkendt rundt om i Kroatien. Størstedelen af respondenterne er helt enige i, at »Zagorski mlinci« smager godt (med et gennemsnitligt resultat på 4,54 ud af 5 points), og mange af dem understøtter udsagnene vedrørende den stærke forbindelse mellem mlinci og Hrvatsko Zagorje (med et gennemsnitligt resultat på 4,4 ud af 5 points) (Hendal Market Research, 2016, Prepoznatljivost zagorskih mlinaca, opinionsundersøgelse, Zagreb).

»Zagorski mlinci« markedsføres med selvsamme betegnelse og er at finde i stort set alle gode forretninger i Kroatien (brochure fra Metro Cash&Carry).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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