

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Δεκεμβρίου 2018

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* της αίτησης καταχώρισης ονομασίας που αναφέρεται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

«Zagorski mlinci» (ΠΓΕ)

(2018/C 464/07)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Κροατία υπέβαλε στην Επιτροπή αίτηση για την προστασία της ονομασίας «Zagorski mlinci» σύμφωνα με το άρθρο 49 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πληρούνται οι όροι που προβλέπονται στον εν λόγω κανονισμό.
- (3) Για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, θα πρέπει να δημοσιευθούν στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* το ενιαίο έγγραφο και τα στοιχεία της δημοσίευσης των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού για την ονομασία «Zagorski mlinci».

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

Άρθρο μόνο

Το ενιαίο έγγραφο και η παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 για την ονομασία «Zagorski mlinci» (ΠΓΕ) παρατίθενται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της καταχώρισης της ονομασίας που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 17 Δεκεμβρίου 2018.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Zagorski mlinci»

Αριθ. ΕΕ: PGI-HR-02315 – 19.6.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Zagorski mlinci»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κροατία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και άλλα προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Τα «Zagorski mlinci» είναι προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται από μαλακό αλεύρι σίτου τύπου 550, νερό και αλάτι, τα οποία αναμιγνύονται για την παρασκευή ενός λεπτού φύλλου ζύμης, που ανοίγεται με τον πλάστη χειρωνακτικά και το πάχος του οποίου δεν υπερβαίνει τα 2,5 mm. Το φύλλο κόβεται στη συνέχεια σε ορθογώνια κομμάτια, τα οποία ψήνονται σε δύο φάσεις σε θερμαινόμενες πλάκες και στη συνέχεια αφήνονται να ξεραθούν πλήρως.

Το τελικό προϊόν «Zagorski mlinci» είναι ορθογώνια κομμάτια λεπτής ψημένης ζύμης, τα άκρα των οποίων είναι ενδεχομένως άνισα, λευκοκίτρινου χρώματος, με επίπεδη επιφάνεια, ελαφρώς φουσκωμένη σε κάποια σημεία, με διάσπαρτες χαρακτηριστικές φουσκάλες που εμφανίζονται κατά το ψήσιμο, το χρώμα των οποίων κυμαίνεται από ανοικτοκάστανο έως βαθυκάστανο ή και μαύρο.

Πριν καταναλωθούν, τα «Zagorski mlinc» σπάζονται με το χέρι σε μικρότερα τεμάχια, τα οποία βουτιούνται για λίγη ώρα σε βραστό νερό. Στη συνέχεια στραγγίζονται και, κατά παράδοση, περιχύνονται με σάλτσα πριν σερβιριστούν.

Ποιοτικά κριτήρια του προϊόντος «Zagorski mlinci»

Σχήμα	Ορθογώνιο, με άκρα που επιτρέπεται να είναι άνισα.
Επιφάνεια	Επίπεδη και ελαφρώς φουσκωμένη σε κάποια σημεία, με τις χαρακτηριστικές φουσκάλες που δημιουργούνται κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.
Χρώμα	Λευκοκίτρινο (χαρακτηριστικό χρώμα της ζύμης από σιτάλευρο) με φουσκάλες χρώματος από ανοικτοκάστανο έως βαθυκάστανο ή και μαύρο.
Σύσταση	Εύθραυστο και εύθρυπτο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Οι πρώτες ύλες που απαιτούνται για την παρασκευή των «Zagorski mlinci» είναι: μαλακό αλεύρι από σιτάρι τύπου 550, θαλασσινό ή ορυκτό αλάτι και νερό.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή του προϊόντος «Zagorski mlinci», από την παρασκευή της ζύμης έως το ψήσιμο στον φούρνο και τη φάση ηρεμίας, εκτελείται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

- 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν «Zagorski mlinci» έχει χαρακτηριστικό και αναγνωρίσιμο ορθογώνιο σχήμα, που επιτυγχάνεται με την κοπή του λεπτού φύλλου ζύμης πριν από το ψήσιμο. Το τελικό προϊόν «Zagorski mlinci» απαιτεί προσεκτικούς χειρισμούς λόγω του ότι σπάει εύκολα και θρυμματίζεται. Η μεταφορά του μη προσυσκευασμένου τελικού προϊόντος ή η ανασυσκευασία του μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα τον θρυμματισμό του ή την απώλεια του χαρακτηριστικού ορθογώνιου σχήματός του. Για να διατηρηθεί το τελικό προϊόν το χαρακτηριστικό ορθογώνιο σχήμα του και να αποφευχθεί η απορρόφηση υγρασίας, που θα το έκανε σκληρό, τα «Zagorski mlinci» συσκευάζονται αμέσως μετά την παραγωγή τους εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής. Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η διατήρηση της αρχικής ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που διατίθεται στην αγορά.

- 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Zagorski mlinci» περιλαμβάνει την περιοχή Hrvatsko Zagorje, δηλαδή το σύνολο του εδάφους της επαρχίας Krapina-Zagorje, το σύνολο του εδάφους της επαρχίας Varaždin και τα περιφερειακά τμήματα της επαρχίας Zagrebačka που συνορεύουν με τις επαρχίες Krapina-Zagorje και Varaždin, και συγκεκριμένα τους δήμους: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra και Bedenica.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ του «Zagorski mlinci» και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη φήμη του προϊόντος, στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής του, δηλαδή τον ειδικό τρόπο με τον οποίο παρασκευάζεται, συνταγή που έχει διατηρηθεί έως σήμερα, και στα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής.

Οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις στην περιοχή Hrvatsko Zagorje ήταν ανέκαθεν μικρές και οι άνθρωποι φτωχοί, πράγμα που σημαίνει ότι τρέφονταν ως επί το πλείστον με ό,τι παρήγαγαν οι ίδιοι. Καθώς είχαν πάντοτε στη διάθεσή τους αλεύρι από σιτάρι, έφτιαχναν διάφορες ζύμες, τις οποίες στη συνέχεια έψηναν στη φωτιά ή στον φούρνο.

Κάθε νοικοκυριό στην Zagorje διέθετε στόφα με ξύλα στην κουζίνα, όπου έβραζαν ή έψηναν τα φαγητά τους, μεταξύ των οποίων τα «Zagorski mlinci».

Η περιοχή Hrvatsko Zagorje επιδιώκει την περαιτέρω ανάπτυξη του τουριστικού τομέα, και ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματά της είναι ο γαστρονομικός της πλούτος που βασίζεται στα παραδοσιακά τοπικά εδέσματα, μεταξύ των οποίων εξέχουσα θέση κατέχουν τα «Zagorski mlinci». Το γεγονός ότι στα κροατικά η χρήση της λέξης «mlinac» (ή «mlinac», στην τοπική καϊκαβική διάλεκτο) για να δηλώσει ένα λεπτό φύλλο ζύμης (J. Ivanišević, 2011, *iče & riče journal*, Zagreb) ανάγεται στον 17ο αιώνα, αποδεικνύει ότι τα «mlinci» παρασκευάζονται στην περιοχή Hrvatsko Zagorje εδώ και αιώνες.

Η απλή συνταγή για «Zagorski mlinci», στην οποία χρησιμοποιείται μόνο αλεύρι, αλάτι και νερό, μεταβιβάζεται μέχρι σήμερα στην περιοχή Hrvatsko Zagorje από γενιά σε γενιά. Μολονότι πρόκειται για παραδοσιακό προϊόν της περιοχής Hrvatsko Zagorje, τα «Zagorski mlinci» παρασκευάζονται και σε άλλες περιοχές της Κροατίας, αν και όχι πολύ συχνά, αλλά εκεί η συνταγή περιλαμβάνει πάντα και αυγά.

Εκτός από την παραδοσιακή συνταγή, η παρασκευή των «Zagorski mlinci» προϋποθέτει και ιδιαίτερη δεξιοτεχνία. Το ζυμάρι ανοίγεται αρχικά σε φύλλο με τον πλάστη επάνω σε μια μεγάλη επιφάνεια, συνήθως ένα τραπέζι της κουζίνας και στη συνέχεια—όπως παλιά, έτσι και σήμερα—η ζύμη απλώνεται μόνο με το χέρι. Αυτό απαιτεί ειδικές δεξιότητες και πείρα, διότι έχει πολύ μεγάλη σημασία τα φύλλα της ζύμης να είναι όσο το δυνατόν πιο λεπτά και ομοιογενή και το πάχος τους να μην ξεπερνά τα 2,5 mm. Η ζύμη απλώνεται σε μεγάλα φύλλα, ανάλογα με το μέγεθος της χρησιμοποιούμενης επιφάνειας (τραπέζιου)· πρέπει να απλώνεται τόσο ώστε οι άκρες της να κρέμονται έξω από το τραπέζι. Για να επιτευχθεί αυτό απαιτείται ιδιαίτερη δεξιότητα, χωρίς την οποία η ζύμη θα σκίζόταν. Οι εν λόγω ζύμες τύπου «φύλλο» είναι χαρακτηριστικές της παραδοσιακής κροατικής κουζίνας, και ακόμη περισσότερο της περιοχής Hrvatsko Zagorje, όπου οι νοικοκυρές μεταβιβάζουν την εν λόγω δεξιότητα από γενιά σε γενιά.

Η χαρακτηριστική όψη και η εύθρυπτη υφή των «Zagorski mlinci» οφείλονται στο ιδιαίτερο ψήσιμο της ζύμης σε επίπεδες ή κυρτές εστίες, η οποία διαρκεί μόνο λίγα λεπτά. Βάσει της πείρας που διαθέτει, ο ψήστης μπορεί να κρίνει πότε έχει ψηθεί η ζύμη. Ο παραδοσιακός τρόπος ψησίματος των «Zagorski mlinci» είναι σε επίπεδη ή κυρτή εστία, όπως ακριβώς γινόταν παλαιότερα στις στόφες των νοικοκυριών της περιοχής Hrvatsko Zagorje. Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των «Zagorski mlinci» είναι ότι το ψήσιμο τους γίνεται σε δύο στάδια και ότι μετά από κάθε ψήσιμο απαιτείται κάποιος χρόνος ηρεμίας. Με το πρώτο ψήσιμο και τον χρόνο ηρεμίας που μεσολαβεί μέχρι το δεύτερο ψήσιμο αφαιρείται η υγρασία από τη ζύμη, ενώ με το δεύτερο ψήσιμο συμπληρώνεται η διαδικασία ψησίματος και αποκτούν τα mlinci τις χαρακτηριστικές ελαφρώς καμένες φουσκάλες. Αυτή είναι η τυπική μέθοδος παρασκευής του προϊόντος «Zagorski mlinci», σε αντίθεση με άλλους παρόμοιους τύπους ζύμης που ψήνονται σε κλειστούς φούρνους, στη σχάρα, σε φούρνους για ψωμί ή κάτω από μεταλλικό κωδωνοειδές καπάκι που καλύπτεται με αναμμένα κάρβουνα («peka»).

Τα «Zagorski mlinci» σερβίρονται παραδοσιακά με κρέας ψητών πουλερικών. Όλες σχεδόν οι γραπτές μαρτυρίες σχετικά με τον τρόπο καταπόλησης της γαλοπούλας «Zagorski puran» αναφέρουν ότι αυτή σερβίρεται με «Zagorski mlinci». Τα δύο αυτά προϊόντα συγκαταλέγονται στα σημαντικότερα της περιοχής Hrvatsko Zagorje και προβάλλονται σε όλα τα έντυπα που αφορούν τον τουρισμό και τη γαστρονομία στην περιοχή Hrvatsko Zagorje ή την ευρύτερη περιφέρεια και, όταν σερβίρονται σε συνδυασμό, αποτελούν ένα από τα πιο γνωστά φαγητά της περιοχής Hrvatsko Zagorje, το «Zagorski puran s mlincima» [«Zagorski puran» με «mlinci»].

Το άρθρο «Okusi i mirisi plemićkih gozbi» στο φυλλάδιο *Zagorje gastroturizam* που δημοσιεύθηκε από τον Οργανισμό Τουρισμού της επαρχίας Krapina-Zagorje περιέχει μια συνταγή για γαλοπούλα, με τον τίτλο «ψητή γαλοπούλα με «mlinci», διαχρονική κλασική συνταγή της κουζίνας της Zagorje» («rečena purica s mlincima perpolazni klasik zagorske kuhinje»). Αναφορά στον δεσμό μεταξύ των δύο αυτών προϊόντων και της περιοχής Hrvatsko Zagorje γίνεται επίσης στο άρθρο με τίτλο «Moćni okusi kraljevskih i ručkih jela», στον οδηγό για τη Βόρεια και την Κεντρική Κροατία: «Η γαλοπούλα με «mlinci» αποτελεί την επιτομή της κουζίνας της Hrvatsko Zagorje» (Ž. Žutelja, 2011, *Kontinentalna Hrvatska*, οδηγός 2011, EPH media d.o.o.).

Η γνωστή εμπορική έκδοση 100 % *Zagorsko*, στην οποία εκτίθενται, πωλούνται και προβάλλονται παραδοσιακά γεωργικά προϊόντα της περιοχής Hrvatsko Zagorje διοργανώνεται επί έξι συναπτά έτη. Ένα από τα παραδοσιακά προϊόντα που προβάλλονται στην έκδοση αυτή είναι τα «Zagorski mlinci» (100 % *Zagorsko*, 2011, φυλλάδιο εμπορικής έκδοσης, *Sajamska izložba Krapinsko - zagorske županije*, κατάλογος συμμετεχόντων).

Η γαστρονομική εκδήλωση *Chtef - Zagorski chef* είναι ένας διαγωνισμός μαγειρικής στον οποίο οι συμμετέχοντες χρησιμοποιούν παραδοσιακά συστατικά από την περιοχή Hrvatsko Zagorje και επιστρατεύουν τη φαντασία τους για την παρασκευή πρωτότυπων εδεσμάτων. Ο διαγωνισμός αυτός συνδυάζει την αφρόκρεμα της μαγειρικής τέχνης με την παράδοση της Hrvatsko Zagorje. Η παρασκευή του προϊόντος «Zagorski mlinci» αποτέλεσε το 2014 το κεντρικό θέμα της εκδήλωσης *Chtef - Zagorski chef*.

Ένα ακόμη άρθρο για τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του προϊόντος «Zagorski mlinci», τη συνταγή και τις απαιτούμενες για την παρασκευή του δεξιότητες, καθώς και για τον δεσμό του με την περιοχή Hrvatsko Zagorje είναι αυτό με τίτλο «Milostive ne mijese mlince... ali ih rado jedu» («Οι κυρίες αγνοούν το πώς ανοίγεται το φύλλο για τα mlince τα τρώνε όμως με ευχαρίστηση»), που δημοσιεύθηκε στη στήλη «Παραδοσιακή κουζίνα» («Tradicijska kuhinja») ενός από τις μεγαλύτερα περιοδικά για τη γαστρονομία της Κροατίας. Και μόνο από τον τίτλο του, «Οι κυρίες αγνοούν το πώς ανοίγεται το φύλλο για τα mlince τα τρώνε όμως με ευχαρίστηση» («Milostive ne mijese mlince... ali ih rado jedu»), είναι σαφές ότι για την παρασκευή τους απαιτείται δεξιότητα, την οποία δεν διαθέτουν οι νοικοκυρές των πόλεων. Το άρθρο περιγράφει επίσης τον δεσμό μεταξύ των «Zagorski mlinci» και της περιοχής Hrvatsko Zagorje. «Το μέλλον των «mlinci» έχει σφραγιστεί εδώ και πολύ καιρό. Η γαλοπούλα και τα «mlinci» είναι άρρηκτα συνδεδεμένα, ακριβώς όπως το ψωμί με το βούτυρο. Η καλύτερη ιστορία αγάπης της περιοχής Hrvatsko Zagorje δεν είναι εκείνη της Veronika Desinička, αλλά εκείνη της γαλοπούλας και των «mlinci», το παντοτινό ζευγάρι των λόφων της Hrvatsko Zagorje, που ο Joža Horvat περιγράφει με τον καλύτερο ίσως τρόπο, απλώς ως: Zagorje!» (J. Ivanišević, 2011, επιθεώρηση *iće & riće*, Ζάγκρεμπ).

Η φήμη του προϊόντος «Zagorski mlinci» επιβεβαιώθηκε το 2012, με την καταχώρισή του από την επαρχία Krapina-Zagorje στον κατάλογο των παραδοσιακών γεωργικών και δασικών προϊόντων διατροφής και των παραδοσιακών φαγητών της περιοχής Hrvatsko Zagorje («Lista autohtonih poljoprivredno-šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje» 2012, županija de Krapina-Zagorje).

Το προϊόν «Zagorski mlinci» περιλαμβάνεται στον κατάλογο με τα σημαντικότερα είδη της πολιτιστικής κληρονομιάς της Κροατίας, στην επιστημονική έκδοση με τίτλο *Prirodna i antropogena osnovna turizma Hrvatske* (Ružić P., Demonja, D., 2013, *Prirodna i antropogena osnovna turizma Hrvatske*, Ινστιτούτο Γεωργίας και Τουρισμού του Poreč).

Πέραν του ότι αποτελεί ελκυστικό τουριστικό προορισμό της ηπειρωτικής Κροατίας χάρη στην ιστορία της και τον πολιτισμό της, η περιοχή Hrvatsko Zagorje ελκύει επίσης μεγάλο αριθμό επισκεπτών για τη γαστρονομία της, η οποία βασίζεται στα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα. Τα «Zagorski mlinci» περιλαμβάνονται επίσης τακτικά σε πληθώρα τουριστικών φυλλαδίων για την περιοχή Hrvatsko Zagorje και σχεδόν πάντα στο μενού των εστιατορίων.

Η γαστρονομία της περιοχής Hrvatsko Zagorje προβλήθηκε στο Διεθνές Συμπόσιο Γαστρονομίας στην πόλη Umag της Ίστρια, το 2012. Οι συμμετέχοντες έδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την παρασκευή του προϊόντος «Zagorski mlinci», ως συνοδευτικό της γαλοπούλας «Zagorski puran». Σύμφωνα με τον Gissur Gudmundsson, Πρόεδρο της Διεθνούς Ένωσης Σεφ: «Τα «Zagorski mlinci» αποτελούν μοναδική γαστρονομική εμπειρία».

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος «Zagorski mlinci» και της περιοχής Hrvatsko Zagorje επιβεβαιώνεται περαιτέρω από το γεγονός ότι το εν λόγω προϊόν περιλαμβάνεται στον γαστρονομικό οδηγό *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [κροατικός οδηγός γαστρονομίας]. Η ακόλουθη φράση προέρχεται από το κεφάλαιο που αφορά την περιοχή Hrvatsko Zagorje, υπό τον τίτλο «Zagorski mlinci»: «Το φαινομενικά απλό αυτό πιάτο που συνοδεύει την ψητή γαλοπούλα, πάπια ή χίνα έχει τόσο μεγάλη φήμη που δεν χρειάζεται να επισημάνουμε ότι προέρχεται από την περιοχή Hrvatsko Zagorje». Ο οδηγός περιλαμβάνει επίσης την απαραίτητη συνταγή γαλοπούλας με mlinci (*Gastronomadi* 2007, κροατικός οδηγός γαστρονομίας).

Η φήμη του προϊόντος «Zagorski mlinci» και ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής Hrvatsko Zagorje επιβεβαιώθηκε επίσης από δημοσκόπηση 1 000 ατόμων το 2016. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της δημοσκόπησης, το 79 % των Κροατών συνδέει τα mlinci με την περιοχή Hrvatsko Zagorje, ενώ το 80 % θεωρεί τα «Zagorski mlinci» τρόφιμο που προέρχεται από την περιοχή Hrvatsko Zagorje. Επιπλέον, το 95 % εκείνων που απάντησαν πιστεύει ότι τα «Zagorski mlinci» θα πρέπει να περιλαμβάνονται στο διαφημιστικό υλικό, σε γαστρονομικές δημοσιεύσεις και σε μονογραφίες σχετικά με την περιοχή Hrvatsko Zagorje. Σύμφωνα με τη δημοσκόπηση, το 68 % εκείνων που απάντησαν θα επέλεγαν να αγοράσουν «Zagorski mlinci», αν είχαν τη δυνατότητα επιλογής μεταξύ του προϊόντος «Zagorski mlinci» και απλών mlinci. Λίγο περισσότερο από τα τέσσερα πέμπτα των ερωτηθέντων πιστεύουν ότι τα «Zagorski mlinci» έχουν μεγάλη φήμη στην Κροατία. Η πλειονότητα εκείνων που απάντησαν συμφωνεί απόλυτα ότι τα «Zagorski mlinci» είναι εύγευστα (μέση βαθμολογία 4,54 σε κλίμακα 1-5) και πολλοί συμφωνούν με την ύπαρξη ισχυρού δεσμού μεταξύ των mlinci και της περιοχής Hrvatsko Zagorje (4,4 σε κλίμακα 1-5) [Έρευνα αγοράς της Henda, 2016, *Prepoznatljivost zagorskih mlinaca* (Έρευνα σχετικά με την αναγνωρισιμότητα των «Zagorski mlinci»), Ζάγκρεμπ].

Τα «Zagorski mlinci» διατίθενται στο εμπόριο με την ονομασία αυτή και πωλούνται σε όλα σχεδόν τα καλά καταστήματα της Κροατίας (φυλλάδιο της Metro Cash & Carry).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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