

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 17 dicembre 2018****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Zagorski mlinci»(IGP)****(2018/C 464/07)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012, del 21 novembre 2012, del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Croazia ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Zagorski mlinci» ai sensi dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Zagorski mlinci» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Zagorski mlinci» (IGP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 17 dicembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«Zagorski mlinci»

N. UE: PGI-HR-02315 – 19.6.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Zagorski mlinci»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Gli «Zagorski mlinci» sono un prodotto di panetteria ottenuto a partire da farina di frumento fluida di tipo 550, acqua e sale, impastati fino ad ottenere uno strato di pasta che viene stesa a mano fino ad uno spessore di massimo 2,5 mm. Dall'impasto vengono ritagliati dei rettangoli, che vengono cotti in due fasi su piastre calde e successivamente messi a seccare.

Il prodotto finale, gli «Zagorski mlinci», è costituito da un sottile strato di pasta cotta di forma rettangolare, i cui bordi possono essere irregolari, di colore bianco-giallo, con una superficie uniforme che in alcuni punti può essere leggermente bombata e costellata di caratteristiche bolle, in alcuni punti parzialmente bruciate, di colore dal marrone chiaro-scuro al nero, che compaiono a causa del rigonfiamento dell'impasto durante la cottura.

Prima di essere consumati gli «Zagorski mlinci» sono spezzati a mano in pezzi più piccoli, immersi in acqua bollente e messi a riposare brevemente. In seguito vengono sgocciolati e conditi secondo la tradizione con sugo di arrosto caldo prima di essere serviti.

Criteri di qualità per gli «Zagorski mlinci»

Forma	Rettangolare, i bordi possono essere irregolari.
Superficie	Uniforme, bombata in alcuni punti a seguito del rigonfiamento durante la cottura, costellata di caratteristiche bolle, parzialmente bruciate.
Colore	Da bianco a giallo (tipico della pasta di frumento), con caratteristiche bolle parzialmente bruciate, di colore che può andare da marrone chiaro a marrone fino a nero.
Consistenza	Friabili e di facile rottura.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le materie prime necessarie alla produzione degli «Zagorski mlinci» sono farina di frumento fluida di tipo 550, sale marino o salgemma e acqua.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione degli «Zagorski mlinci», dall'impasto alla cottura fino al riposo, deve avvenire interamente nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Gli «Zagorski mlinci» hanno una forma rettangolare caratteristica e riconoscibile, che è ottenuta tagliando l'impasto sottile prima della cottura. A causa della particolare friabilità del prodotto finale, gli «Zagorski mlinci» tendono a rompersi e sbriciolarsi facilmente se non vengono maneggiati correttamente. Il trasporto del prodotto finale non preimballato (sfuso) o il riconfezionamento possono far sì che si disintegrino completamente o perdano la caratteristica forma rettangolare. Per garantire che il prodotto finito mantenga la sua caratteristica forma rettangolare ed evitare l'assorbimento di umidità che può causarne l'indurimento, gli «Zagorski mlinci» vengono confezionati immediatamente dopo la fabbricazione nella zona geografica delimitata al punto 4. Ciò permette di conservare la qualità di origine e le caratteristiche riconoscibili del prodotto da immettere sul mercato.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione degli «Zagorski mlinci» comprende il territorio dello Hrvatsko Zagorje, ossia l'intero territorio della contea di Krapina-Zagorje, l'intero territorio della contea di Varaždin e i bordi della contea di Zagabria confinanti con le contee di Krapina-Zagorje e di Varaždin, in particolare i comuni di: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra e Bedenica.

5. **Legame con la zona geografica**

Il nesso di causalità tra gli «Zagorski mlinci» e la zona geografica è fondato sulla reputazione del prodotto, sul metodo di produzione tradizionale, vale a dire il modo in cui viene preparato, sulla ricetta che si è tramandata fino ad oggi e sulle caratteristiche della zona geografica.

Le aziende agricole della regione dello Hrvatsko Zagorje sono sempre state di piccole dimensioni e la popolazione scarsa, il che significa che gli agricoltori si cibavano in prevalenza degli ingredienti di loro produzione. Poiché la farina di frumento è sempre stata disponibile in abbondanza, era tradizione preparare e stendere vari tipi di impasti che poi venivano bolliti o cotti al forno.

Ogni famiglia nello Zagorje disponeva di una cucina a legna con piastre calde che venivano utilizzate per cuocere gli alimenti, compresi gli «Zagorski mlinci», in acqua bollente o al forno.

La regione dello Hrvatsko Zagorje intende sviluppare maggiormente il settore turistico e uno dei suoi punti di forza è la ricchezza della sua gastronomia basata sulle specialità tradizionali locali, tra cui gli «Zagorski mlinci» occupano un posto speciale. Il fatto che il termine in lingua croata «mlinac» (o «mlinac» nel dialetto locale kaikavo) risale al diciassettesimo secolo e denotava uno strato sottile di pasta (J. Ivanišević, 2011, rivista *iće & piće*, Zagabria) fa capire che gli «mlinci» si preparano in tale regione da secoli.

Le famiglie della regione dello Hrvatsko Zagorje si sono tramandate di generazione in generazione la semplice ricetta degli «Zagorski mlinci» a base di farina, acqua e sale, fino ai giorni nostri. Sebbene gli «Zagorski mlinci» siano un prodotto tradizionale dello Hrvatsko Zagorje, essi vengono preparati anche altrove in Croazia, sia pure raramente, secondo una ricetta che comprende anche le uova.

Non soltanto la ricetta è tradizionale, ma anche la preparazione dell'impasto per gli «Zagorski mlinci» è un'arte particolare. L'impasto viene dapprima steso su una superficie ampia, tradizionalmente un tavolo di cucina e poi, oggi come allora, viene steso esclusivamente a mano. Quest'operazione richiede una speciale competenza ed esperienza, in quanto è essenziale che la pasta stesa sia il più sottile e uniforme possibile e che lo spessore non superi 2,5 mm. L'impasto viene steso in grandi fogli a seconda delle dimensioni della superficie (tavola) utilizzata e stirato fino a che i bordi pendono dal tavolo. Si tratta di un'operazione che richiede una particolare perizia in quanto la pasta in questa fase si rompe facilmente. Tali paste di tipo «fillo» sono una caratteristica distintiva della gastronomia croata e ancor più della regione dello Hrvatsko Zagorje, dove le casalinghe si tramandano questa sapienza di generazione in generazione.

Gli «Zagorski mlinci» acquistano l'aspetto particolare e la consistenza friabile a causa delle specifiche modalità di cottura dell'impasto su piastre riscaldate per pochi minuti. Attingendo alle sue conoscenze e esperienze, la persona che cuoce l'impasto sa quando è pronto. Il metodo tradizionale di cottura degli «Zagorski mlinci» è su piastre riscaldate, proprio come in passato sulle stufe nelle famiglie dello Hrvatsko Zagorje. Un'altra caratteristica specifica degli «Zagorski mlinci» è che sono cotti in due fasi e messi a riposare dopo ciascuna cottura. La prima cottura e la fase di riposo estraggono l'umidità dall'impasto, mentre la seconda cottura completa il processo e conferisce le caratteristiche bolle bruciacchiate. Questo è il metodo tradizionale di preparazione degli «Zagorski mlinci», diversamente da altri tipi simili di impasti che vengono cotti in forni chiusi, sulla griglia, nei forni da pane o sotto un coperchio metallico a forma di campana.

Quando sono preparati come pietanza, gli «Zagorski mlinci» vengono tradizionalmente serviti con pollame arrosto, per cui quasi tutte le tracce scritte riguardanti il tacchino di Zagorje («Zagorski puran») come pietanza indicano che viene servito con un contorno di «Zagorski mlinci». Entrambi sono tra i più importanti prodotti autentici dello Hrvatsko Zagorje e figurano in praticamente tutte le pubblicazioni sul turismo e sulla gastronomia nello Hrvatsko Zagorje o nella regione in generale, e, quando serviti insieme, formano una combinazione classica, il piatto tipico dello Hrvatsko Zagorje, più comunemente noto come «Zagorski puran s mlincima» [«Zagorski puran» con «mlinci»].

L'articolo «Okusi i mirisi plemićkih gozbi» nell'opuscolo *Zagorje gastroturizam* pubblicato dall'Ufficio del turismo di Krapina-Zagorje contiene una ricetta per il tacchino con mlinci corredata dall'affermazione che «il tacchino arrosto con gli 'mlinci è un piatto classico della gastronomia di Zagorje». Il legame tra i due prodotti e lo Hrvatsko Zagorje è menzionato anche nell'articolo «Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela» pubblicato nella guida sulla Croazia settentrionale e centrale: «il tacchino con contorno di "mlinci" è un piatto emblematico della gastronomia di Hrvatsko Zagorje» (Ž. Žutelja, 2011, in: *Kontinentalna Hrvatska*, guida 2011, EPH media d.o.o.).

La nota fiera commerciale *100 % Zagorsko*, dedicata all'esposizione, alla promozione e alla vendita dei prodotti agricoli tradizionali dello Hrvatsko Zagorje, è stata organizzata per sei anni consecutivi. Uno dei prodotti tradizionali presenti all'evento erano gli «Zagorski mlinci» (*100 % Zagorsko*, 2011, opuscolo della fiera, *Sajamska izložba Krapinsko - zagorske županije*, elenco degli espositori).

L'evento culinario *Chtef - Zagorski chef* è una gara di cucina in cui i partecipanti utilizzano gli ingredienti tradizionali dello Hrvatsko Zagorje per preparare pietanze innovative e creative. La gara riunisce il meglio della tradizione culinaria dello Hrvatsko Zagorje e della tradizione della regione. Il tema dello *Chtef - Zagorski chef* del 2014 era la preparazione degli «Zagorski mlinci».

Un altro articolo che menziona il carattere distintivo degli «Zagorski mlinci», la ricetta, la competenza necessaria per prepararli e il legame con la regione Hrvatsko Zagorje è «Milostive ne mijese mlince... ali ih rado jedu», pubblicato nella sezione sulla cucina tradizionale («Tradicijska kuhinja») di una delle principali riviste di gastronomia della Croazia. Il suo stesso titolo, «La signora non impasta... però mangia gli mlinci», indica che la preparazione degli mlinci richiedeva una perizia particolare, che le signore di città non possedevano. L'articolo illustra anche il nesso tra gli «Zagorski mlinci» e lo Hrvatsko Zagorje. «La storia degli 'mlinci è antica. Il tacchino e gli "mlinci" sono inestricabilmente legati fra loro, come il pane e il burro. La storia d'amore più bella dello Hrvatsko Zagorje non è quella su Veronika di Desenice, bensì quella sul tacchino e gli "mlinci", una coppia inseparabile delle colline dello Hrvatsko Zagorje, che Joža Horvat ha descritto semplicemente come: Zagorje!» (J. Ivanišević, 2011, rivista *iće & piće*, Zagabria).

La fama degli «Zagorski mlinci» si è ulteriormente consolidata nel 2012, quando sono stati inseriti nell'elenco dei prodotti agricoli e forestali e dei piatti tradizionali autoctoni della gastronomia dello Hrvatsko Zagorje dalla contea di Krapina-Zagorje (Elenco dei prodotti agricoli e forestali e dei piatti tradizionali autoctoni della gastronomia dello Hrvatsko Zagorje, contea di Krapina-Zagorje, 2012).

Gli «Zagorski mlinci» figurano nell'elenco dei beni culturali della Croazia nella pubblicazione scientifica dal titolo *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske* (P. Ružić e D. Demonja, 2013, *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske*, Poreč Istituto dell'agricoltura e del turismo).

Quale importante meta turistica della Croazia continentale grazie alla sua storia e cultura, lo Hrvatsko Zagorje attira inoltre frotte di visitatori con la sua gastronomia basata sui prodotti locali. Gli «Zagorski mlinci» figurano regolarmente in un gran numero di brochure sullo Hrvatsko Zagorje e si trovano nei menu di praticamente tutti gli alberghi e ristoranti.

La gastronomia dello Hrvatsko Zagorje è stata presentata in occasione del congresso gastronomico internazionale International Art of Gastronomy in Istria nella città di Umago (Umag) nel 2012. I partecipanti hanno mostrato un vivo interesse per la preparazione degli «Zagorski mlinci», che sono stati serviti con il «Zagorski puran». Per citare lo chef Gissur Guðmundsson, presidente dell'Associazione mondiale delle associazioni degli chef: «gli 'Zagorski mlinci sono un'esperienza gastronomica straordinaria».

Il legame tra lo Hrvatsko Zagorje e gli «Zagorski mlinci» è ulteriormente sottolineato dal fatto che gli «Zagorski mlinci» figurano nella guida gastronomica *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Guida gastronomica croata]. La seguente citazione è tratta dalla sezione sullo Hrvatsko Zagorje, alla voce «Zagorski mlinci»: «La reputazione di questo contorno apparentemente semplice che accompagna l'arrosto di tacchino, anatra o oca, è tale che è superfluo precisare che nasce nella regione dello Hrvatsko Zagorje.» La guida contiene anche un'indispensabile ricetta per il tacchino con gli mlinci (Gastronomadi, guida gastronomica croata 2007).

La reputazione degli «Zagorski mlinci» e il legame tra il prodotto e lo Hrvatsko Zagorje sono anche corroborati da un sondaggio di 1 000 intervistati nel 2016. Dal sondaggio è emerso che il 79 % delle persone in Croazia associa gli mlinci con lo Hrvatsko Zagorje, mentre l'80 % considera gli «Zagorski mlinci» un prodotto alimentare proveniente dallo Hrvatsko Zagorje. Inoltre, il 95 % di tutti i partecipanti al sondaggio ritiene che gli «Zagorski mlinci» dovrebbero essere menzionati nel materiale promozionale, nelle pubblicazioni culinarie e nelle monografie relative allo Hrvatsko Zagorje. In base al sondaggio, il 68 % degli intervistati sceglierebbe gli «Zagorski mlinci» in un negozio se avesse la scelta tra gli «Zagorski mlinci» e gli mlinci semplici. Buoni quattro quinti degli intervistati ritiene che gli «Zagorski mlinci» siano un prodotto rinomato in Croazia. La maggior parte dei rispondenti concorda interamente con l'affermazione che gli «Zagorski mlinci» sono buoni (punteggio medio di 4,54 su una scala da 1 a 5) e molti concordano con l'affermazione che vi è un legame forte tra gli «mlinci» e lo Hrvatsko Zagorje (risultato medio di 4,4 su una scala da 1 a 5) (Ricerca di mercato Henda, 2016, Prepoznatljivost zagorskih mlinaca, sondaggio, Zagabria).

Gli «Zagorski mlinci» sono commercializzati con tale nome e sono disponibili in praticamente tutti i negozi della Croazia (opuscolo di Metro Cash & Carry).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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