

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE**zo 17. decembra 2018****o uverejnení žiadosti o zápis názvu do registra v zmysle článku 49 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 v Úradnom vestníku Európskej únie****„Zagorski mlinci“ (CHZO)**

(2018/C 464/07)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 50 ods. 2 písm. a),

keďže:

- (1) Chorvátsko v súlade s článkom 49 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 zaslalo Komisii žiadosť o ochranu názvu „Zagorski mlinci“.
- (2) V súlade s článkom 50 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 Komisia túto žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v danom nariadení sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok v zmysle článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 by sa jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) uvedeného nariadenia, ktorá sa týka názvu „Zagorski mlinci“, mali uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

SA ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Jednotný dokument a odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku v zmysle článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, ktoré sa týkajú názvu „Zagorski mlinci“ (CHZO), sú uvedené v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do troch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti zápisu názvu uvedeného v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 17. decembra 2018

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

PRÍLOHA

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Zagorski mlinci“

EÚ č.: PGI-HR-02315 – 19.6.2017

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Zagorski mlinci“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Zagorski mlinci“ sú pekársky výrobok z hladkej pšeničnej múky T 550, vody a soli, z ktorých sa vymiesi jemné cesto, ktoré sa vyvaľká a ručne vyťahá, kým nedosiahne hrúbku maximálne 2,5 mm. Vyvaľkané cesto sa nakrája na štvorce, ktoré sa pečú na dvakrát na platniach a následne nechajú úplne vychladnúť.

Hotový výrobok „Zagorski mlinci“ sú štvorce bielej až žltej farby upečené z tenkého cesta, pričom ich okraje môžu byť nepravidelné. Povrch je hladký, ale miestami mierne vydutý, čiastočne zľahka ohorený, pričom tieto bubliny vznikajú pri bublaní cesta pri pečení a v hotovom výrobku majú svetlohnedú, hnedú až čiernu farbu.

Pred konzumáciou sa „Zagorski mlinci“ ručne nalámu na menšie kusy, namočia do vriacej vody a nechajú chvíľu odležať. Potom sa nechajú odkvapkať a pred podávaním tradične ochutia omastkom.

Kritériá kvality výrobku „Zagorski mlinci“

Tvar	štvorcový, nepravidelné okraje sú povolené
Povrch	plochý, miestami mierne vydutý v dôsledku bubľania cesta pri pečení s charakteristickými ohorenými bublinami
Farba	biela až žltá (typická v prípade cesta z pšeničnej múky), typické ohorené bubliny majú svetlohnedú, hnedú až čiernu farbu
Konzistencia	krehká, lámavá

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Suroviny potrebné na výrobu „Zagorski mlinci“ sú hladká pšeničná múka T 550, morská alebo kamenná soľ a voda.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba „Zagorski mlinci“ od miesenia cesta, jeho pečenie a odležanie sa musí odohrávať výlučne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Zagorski mlinci“ sa vyznačujú charakteristickým štvorcovým tvarom, ktorý sa dosahuje krájaním na tenko vyťahaneho cesta pred pečením. Ide o krehký výrobok, ktorý sa ľahko láme, ak sa s ním nezaobchádza dostatočne opatrne. Pri preprave nezabaleného hotového výrobku alebo opätovnom procese balenia môže dôjsť k jeho úplnému rozdrobeniu alebo k strate typického štvorcového tvaru. „Zagorski mlinci“ sa baliť okamžite po ukončení výroby v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, aby sa zaručilo zachovanie ich typického štvorcového tvaru a zabránilo absorpcii vlhkosti, pôsobením ktorej by mohli stvrdnúť. Vďaka tomu možno zaručiť zachovanie pôvodnej kvality a charakteristických vlastností výrobku, ktorý sa má uviesť na trh.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa „Zagorski mlinci“ vyrábajú, zahŕňa územie regiónu Hrvatsko Zagorje, teda celé územie župy Krapina-Zagorje, celé územie Varaždínskej župy a okraje Záhrebskej župy na hranici so župami Krapina-Zagorje a Varaždín, konkrétne obce: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra a Bedenica.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť medzi výrobkom „Zagorski mlinci“ a vymedzenou zemepisnou oblasťou vychádza z povesti výrobku, tradičnej výroby, teda osobitného výrobného postupu a receptu, ktoré sa dodnes zachovali v nezmenenej podobe, a typických črt zemepisnej oblasti.

Statky v regióne Hrvatsko Zagorje boli tradične malé a obyvateľstvo chudobné, čo znamenalo, že strava pozostávala prevažne z toho, čo si sami dopestovali. Pšeničná múka bola od nepamäti ľahko dostupnou surovinou, z ktorej sa pripravovalo množstvo rôznych typov cesta, ktoré následne varili alebo piekli.

Každá domácnosť v regióne Zagorje mala pec na drevo s platňami, na ktorých sa pripravovali pokrmy vrátane „Zagorski mlinci“.

Hrvatsko Zagorje plánuje ďalej rozvíjať cestovný ruch na svojom území, v ktorom má prominentné postavenie bohatá gastronomická ponuka založená na tradičných miestnych špecialitách, medzi ktorými figuruje aj výrobok „Zagorski mlinci“. Skutočnosť, že chorvátske slovo „mlinac“ (alebo „mlinac“ v miestnom kajkavskom nárečí) je známe už od 17. storočia, keď označovalo na tenko vyvaľkaný kus cesta (J. Ivanišević, 2011, časopis *íce & piće*, Záhřeb), je dôkazom že „mlinci“ (ako sa označujú v množnom čísle) sa v regióne Hrvatsko Zagorje pripravujú už stáročia.

Jednoduchý recept, ktorý si vyžaduje len múku, soľ a vodu, sa v rodinách v regióne Hrvatsko Zagorje odovzdával z generácie na generáciu až do dnešných dní. Napriek tomu, že ide o tradičný výrobok regiónu Hrvatsko Zagorje, „mlinci“ sa pečú aj v iných oblastiach Chorvátska, hoci zriedkavo a na zozname prísad potom vždy figurujú aj vajcia.

Nielen recept je tradičný, aj príprava cesta na „Zagorski mlinci“ si vyžaduje osobitnú zručnosť. Cesto sa najprv vyvaľká na veľkej ploche, typicky na kuchynskom stole, a potom sa rovnako ako v minulosti, tak aj v súčasnosti ťahá výlučne ručne. Ťahanie cesta si vyžaduje osobitné know-how a skúsenosti, pretože je mimoriadne dôležité vyťahovať ho čo najtenšie a najrovnomernejšie, aby jeho hrúbka nepresahovala 2,5 mm. Cesto sa vyťahá tak, aby v závislosti od veľkosti stola, na ktorom sa spracúva, dosiahlo čo najväčšie rozmery teda, aby presahovalo okraje stola. Takéto spracovanie je takmer nemožné bez osobitného know-how, pretože v opačnom prípade by sa cesto roztrhlo. Ťahané cestá sú pre chorvátsku kuchyňu typické, a obzvlášť v regióne Hrvatsko Zagorje, kde sa táto zručnosť trauje z generácie na generáciu gazdíniek.

Za svoj typický vzhľad a lámovú konzistenciu „Zagorski mlinci“ vďaka osobitnému spôsobu pečenia na plochých alebo oblých horúcich platniach, ktoré trvá len niekoľko minút. Osoba, ktorá cesto pečie, na základe svojich znalostí a skúseností určuje bod, keď je cesto upečené. Tradičným spôsobom výroby „Zagorski mlinci“ je pečenie na plochých alebo oblých horúcich platniach, rovnako ako v minulosti, keď sa piekli na peci na drevo v domácnostiach v regióne Hrvatsko Zagorje. Ďalšou osobitosťou prípravy výrobku „Zagorski mlinci“ je, že sa pečú na dvakrát, pričom po každom pečení sa nechajú odležať. Pri prvom pečení a odležaní sa z cesta odparí vlhkosť, pri druhom pečení sa tepelná úprava dokončí a vznikajú pri ňom charakteristické jemne prihorené bubliny. Ide o typický spôsob prípravy „Zagorski mlinci“ na rozdiel od iných podobných typov cesta, ktoré sa pečú v uzavretej peci, na roštoch, v peci na chlieb alebo pod kovovou pokrývkou v tvare zvonu („peka“).

Hotové „Zagorski mlinci“ sa tradične podávajú s pečenou hydinou, ako dôkaz možno uviesť skutočnosť, že takmer všetky písomné záznamy o špecialite „Zagorski puran“ obsahujú údaj, že sa podáva s výrobkom „Zagorski mlinci“. Ide o dva z najdôležitejších výrobkov regiónu Hrvatsko Zagorje a figurujú prakticky v každej publikácii o miestnom cestovnom ruchu a gastronómii alebo regiónu ako takom a spolu tvoria jeho „hlavné jedlo“ známe ako „Zagorski puran s mlincima“ (morka z regiónu Zagorje s mlincami).

Článok „Okusi i mirisi plemićkih gozbi“ v publikácii *Zagorje gastroturizam*, ktorú vydal úrad pre cestovný ruch župy Krapina-Zagorje, obsahuje recept na morku s pečivom mlinci, pretože „pečená morka s mlincami je stálicou zagorskej kuchyne“. Spojenie medzi týmito výrobkami a daným regiónom zdôrazňuje aj článok „Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela“ v turistickom sprievodcovi severným a stredným Chorvátskom: „morčacina s pečivom mlinci je najtypickejším príkladom kuchyne regiónu Hrvatsko Zagorje“ (Ž. Žutelja, 2011, *Kontinentalna Hrvatska*, sprievodca, EPH media d.o.o.).

Známý veľtrh 100 % zagorsko špecializovaný na prezentáciu, predaj a propagáciu tradičných poľnohospodárskych výrobkov regiónu Hrvatsko Zagorje sa v Chorvátsku organizuje každoročne už šesť rokov. Jedným z tradičných výrobkov, ktoré sa dostali do svetla reflektorov na tomto podujatí, bolo aj pečivo „Zagorski mlinci“ (brožúra podujatia 100 % zagorsko, 2011, *Sajamska izložba Krapinsko – zagorske županije*, zoznam vystavovateľov).

Kulinárske podujatie *Chtef – Zagorski chef* je kuchárskou súťažou, v ktorej účastníci z tradičných prísad regiónu Hrvatsko Zagorje vytvárajú kreatívne a inovačné jedlá. Súťaž je príležitosťou, pri ktorej sa snúbi to najlepšie z kuchyne a tradícií regiónu Hrvatsko Zagorje. V roku 2014 bola jej hlavnou témou príprava „Zagorski mlinci“.

Jedinečnosť výrobku „Zagorski mlinci“, recept naň a zručnosti potrebné pri jeho príprave, ako aj spojenie s regiónom Hrvatsko Zagorje boli predmetom článku „Milostive ne mijese mlince ... ali ih rado jedu“ v rubrike o tradičnej kuchyni v jednej z najvýznamnejších chorvátskych gastronomických publikácií. Už len zo samotného názvu („Milostive panie mlinci nezamiesia ... ale jedia ich rady“) je zrejmé, že príprava tohto výrobku si vyžadovala osobitné zručnosti, ktoré mešťania nemali. Obsahuje aj zmienku o spojení „Zagorski mlinci“ s regiónom Hrvatsko Zagorje: „Osud mlinci je už dávno spečatený. Morčacina a mlinci ... sú neoddeliteľne spojené, ako chlieb a maslo. Najlepším milostným príbehom regiónu Hrvatsko Zagorje nie je príbeh o Veronike z Desenice, ale o morke s mlincami, večnom páre z vrchov tohto kraja, ktoré Joža Horvat vystihol asi najlepšie len ako: Zagorje!“ (J. Ivanišević, 2011, *iće & piće* publikácia, Záhreb).

Význam a povest' „Zagorski mlinci“ dokladá aj skutočnosť, že v roku 2012 ich župa Krapina-Zagorje zapísala do zoznamu poľnohospodárskych a lesných potravín a tradičných pokrmov regiónu Hrvatsko Zagorje („Lista autohtonih poljoprivredno-šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje“ 2012, županija de Krapina-Zagorje).

„Zagorski mlinci“ figurujú v zozname významného chorvátskeho kultúrneho dedičstva, ktorý sa objavil vo vedeckej publikácii *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske* (P. Ružić a D. Demonja, 2013, *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske*, Ústav poľnohospodárstva a cestovného ruchu v meste Poreč).

Región Hrvatsko Zagorje je atraktívnou pevninskou turistickou destináciou, a to nielen vďaka historickým a kultúrnym pamiatkam, lákadlom pre mnohých návštevníkov je rovnako miestna gastronómia založená na tradičných miestnych surovinách a výrobkoch. „Zagorski mlinci“ sa neraz spomínajú aj v nespočetných turistických brožúrach a možno ich nájsť na jedálnom lístku prakticky každej reštaurácie či pohostinstva.

Gastronómia regiónu Hrvatsko Zagorje sa dostala do stredobodu pozornosti aj na medzinárodnom kongrese Umenie gastronómie, ktorý sa konal v roku 2012 na Istrii v meste Umag. Účastníci sa zaujímali najmä o spôsob prípravy „Zagorski mlinci“, ktoré sa podávali ako príloha k morčacej špecialite „Zagorski puran“. Slovom Gissura Gudmundssona, predsedu Svetovej asociácie kuchárskych združení, „Zagorski mlinci sú jedinečným gastronomickým zážitkom“.

V neposlednom rade potvrdzuje súvislosť regiónu Hrvatsko Zagorje a výrobku „Zagorski mlinci“ aj skutočnosť, že sa o nich zmieta aj kulinársky sprievodca *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (sprievodca chorvátskymi gastronomickými ikonami). V časti venovanej regiónu Hrvatsko Zagorje sa pod nadpisom „Zagorsko mlinci“ uvádza: „Táto zdanlivo jednoduchá príloha k pečenej morke, kačke alebo husi má takú vynikajúcu povest', že netreba zdôrazňovať, že pochádza z regiónu Hrvatsko Zagorje“ („Čuvenost ovog naoko jednostavnog dodatka pečenim puricama, patkama ili guskama je tolika da i ne treba napominjati da dolaze iz regije Hrvatsko zagorje...“). Sprievodca obsahuje aj neodmysliteľný recept na morku s mlincami „purica z mlincima“ (Gastronomadi 2007, *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*).

Povešť pečiva „Zagorski mlinci“ a jeho spojenie s regiónom Hrvatsko Zagorje potvrdil aj prieskum z roku 2016, do ktorého sa zapojilo 1 000 respondentov. Vyplývalo z neho, že 79 % obyvateľov Chorvátska si tento výrobok spája s regiónom Hrvatsko Zagorje a 80 % sa domnieva, že z tohto regiónu pochádza. Navyše až 95 % respondentov zastáva názor, že výrobok „Zagorski mlinci“ by sa nemal opomenúť v žiadnom propagačnom materiáli, kulinárskej publikácii a monografii o regióne Hrvatsko Zagorje. Podľa prieskumu si 68 % respondentov pri nákupe vyberie výrobok „Zagorski mlinci“, a nie pečivo označené len ako „mlinci“. Dobré štyri pätiny opýtaných boli presvedčené, že „Zagorski mlinci“ sú výrobkom, ktorý sa v Chorvátsku teší vynikajúcej povesti. Väčšina respondentov sa bez zaváhania zhodla na dobrej chuti výrobku „Zagorski mlinci“ (priemerný počet bodov 4,54 na stupnici od 1 po 5) a mnohí súhlasili s tým, že je neoddeliteľne spätý s regiónom Hrvatsko Zagorje (priemerný počet bodov 4,4 na stupnici od 1 po 5) (Hendal Market Research, 2016, *Prepoznateľnosť zagorskih mlinaca*, prieskum, Záhreb).

Výrobok „Zagorski mlinci“ sa presne s týmto názvom uvádza na trh a v ponuke ho majú prakticky všetky kvalitné predajne na celom území Chorvátska (brožúra Metro Cash&Carry).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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