

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. december 17.)****egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****„Zagorski mlinci” (OFJ)****(2018/C 464/07)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Horvátország az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdése alapján kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Zagorski mlinci” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra, az Európai Unió Hivatalos Lapjában az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni a „Zagorski mlinci” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Zagorski mlinci” (OFJ) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett elnevezés bejegyzése ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzététele időpontjától számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. december 17-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Zagorski mlinci”

EU-szám: PGI-HR-02315 – 2017.6.19.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Zagorski mlinci”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvátország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

„Zagorski mlinci”: BL55 típusú búzaflinlisztből, vízből és sóból álló vékony tészta- és sóból készült pékáru, amelyet kinyújtást követően kézzel addig húzkodnak, amíg a tészta legfeljebb 2,5 mm vékony nem lesz. A tészta- lapokat négyszögletes darabokra vágják, forró sütőlapra kétszer megsütik, majd hagyják teljesen kiszáradni.

A késztermék, a „Zagorski mlinci” vékony tésztából készült, olykor egyenetlen szélű, négyszögletes darabokból áll, amelyek színe a fehértől a sárgáig terjed. Az egyenletesen ropogós tészta helyenként felpúposodik, és jellegzetes, kissé megégett hólyagok keletkeznek rajta, amelyek színe a világosbarnától a barnáig, illetve a feketéig terjed, ami a tészta sütés során történő felhólyagosodásának eredménye.

Fogyasztása előtt a „Zagorski mlinci”-t kézzel kisebb darabokra törik, majd forrásban lévő vízbe áztatják, és rövid ideig pihentetik. Ezután leöblítik és a hagyomány szerint felszolgálás előtt, forró pecsenyeszaggal ízesítik.

A „Zagorski mlinci” minőségi kritériumai

Alak	Négyszögletes, az egyenetlen szélek megengedettek.
Felület	Lapos, helyenként a sütés során bekövetkező felhólyagosodás eredményeképpen felpúposodott tészta, a felületén részben elszáradt hólyagokkal.
Szín	A fehértől a sárgáig terjed (ami a búzaflinlisztből készült tészták jellemzője) és jellegzetes, kissé megégett hólyagok tarkítják, amelyek színe a világosbarnától a barnáig, illetve a feketéig terjed.
Állag	Törékeny és könnyen morzsolódó.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Zagorski mlinci” készítéséhez BL55 típusú búzaflinliszt, tengeri vagy kőszó és víz szükséges.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Zagorski mlinci” előállításának a tészta összeállításától kezdve a sütés és a pihentetésig, teljes egészében a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell történnie.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Zagorski mlinci” jellegzetes és négyszögletesként azonosítható formával rendelkezik, amely a sütést megelőzően a vékonyra nyújtott tészta felszeletelése útján jön létre. Mivel a végtermék törekeny állagú, a „Zagorski mlinci” könnyen megped és darabokra törik, ha nem megfelelő módon kezelik. Az előre nem csomagolt (csomagolatlan) végtermék szállítása vagy az újracsomagolás a termék teljes szétesését eredményezheti, vagyis a tészta akár jellegzetes négyszögletes formáját is elveszítheti. Annak biztosítása érdekében, hogy a végtermék megőrizze jellegzetes négyszögletes formáját, és ne szívjon magába nedvességet, amitől rágóssá válna, a „Zagorski mlinci” csomagolása közvetlenül előállítás után, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik. Ez biztosítja a forgalomba hozandó termék eredeti minőségének és különleges ismertetőjegyeinek megőrzését.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Zagorski mlinci” előállításának földrajzi területe magában foglalja Hrvatsko Zagorje területét, azaz Krapina-Zagorje és Varaždin megye teljes területét, valamint Zágráb megye széleit Krapina-Zagorje és Varaždin megye határán, különösen az alábbi településeket: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra és Bedenica.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Zagorski mlinci” és a meghatározott földrajzi terület közötti ok-okozati kapcsolat a termék hírnevén, a hagyományos előállítási módszeren, azaz az elkészítés sajátos módján, a napjainkig megőrzött receptúrán és a földrajzi terület jellegzetességein alapul.

Hrvatsko Zagorje gazdasági hagyományosan kicsik és szegények voltak, ami azt jelentette, hogy élelmiszereiket többnyire valamely saját maguk termelte összetevőkből állították elő. Mivel búzalisztben sosem szenvedtek hiányt, számos tésztafélélt készítettek, amelyeket azután megfőztek vagy megsütöttek.

Zagorjében minden háztartás sütőlappal ellátott fatüzelésű tűzhellyel rendelkezett, ahol az ételeket – beleértve a „Zagorski mlinci”-t is – főzték és sütötték.

Hrvatsko Zagorje turisztikai ágazatának további fejlesztésére törekszik – egyik erősség, amelyre hagyatkozhat, e a hagyományos helyi specialitásokon alapuló gazdag konyhaművészet, amelyben a „Zagorski mlinci” kiemelkedő helyet foglal el. Az, hogy a horvát „mlinac” (vagy a jellegzetes helyi kajkavi dialektusban a „mlinac”) szó a XVII. századig visszavezethető és akkoriban a vékonyra nyújtott tésztaalapot jelölte (J. Ivanišević, 2011, *iće & piće* újság, Zágráb), arról tanúskodik, hogy a „mlinci”-t már évszázadok óta készítik, illetve főzik Hrvatsko Zagorjében.

Hrvatsko Zagorjében mind a mai napig nemzedékről nemzedékre terjed a családokban a „Zagorski mlinci” receptje, amely igen egyszerű, hiszen csupán lisztre, sóra és vízre van szükség az elkészítéséhez. Bár a „Zagorski mlinci” Hrvatsko Zagorje hagyományos terméke, Horvátországban – bár nem túl gyakran – de más helyeken is készítik, ahol azonban mindig tojást is adnak a tésztájához.

Nemcsak a recept hagyományos, hanem a „Zagorski mlinci” tésztájának elkészítése is külön tudomány. A tésztát először nagy felületen, hagyományosan a konyhaasztalon kinyújtják, majd utána – akárcsak a régi időkben – kizárólag kézzel kihúzzák. Ez különleges szakértelmet és tapasztalatot igényel, mivel rendkívül fontos, hogy a tésztát a lehető legvékonyabbra és legegyenletesebbre nyújtsák, és vastagsága ne haladja meg a 2,5 mm-t. A tésztát a használt felülettől (asztaltól) függő méretűre nyújtják, mindaddig, amíg a szélei le nem lógnak az asztalról. Ez különleges ügyesség híján lehetetlen, mert a tészta könnyen elszakad. Az ilyen leveles típusú tészták a hagyományos horvát konyhaművészet jellegzetességei, de leginkább Hrvatsko Zagorje területére jellemzők, ahol a háziasszonyok nemzedékről nemzedékre adják tovább ezt a tudományt.

A „Zagorski mlinci” annak köszönheti jellegzetes megjelenését és törekeny állagát, hogy a tésztát – legfeljebb néhány percig – lapos vagy ívelt sütőlapon sütik. Azt, hogy a tészta mikor van kész, tudása és tapasztalata alapján csak a pék tudja megmondani. Hagyományosan a „Zagorski mlinci”-t lapos vagy ívelt sütőlapokon sütik, úgy, ahogy régen is készült a Hrvatsko Zagorje háztartásaiban használt fatüzelésű kályhákban. A „Zagorski mlinci” másik jellegzetessége, hogy kétszer sütik meg és mindkét sütést követően pihentetik. Az első sütés és pihentetés során a nedvesség kivonódik a tésztából, míg a második sütés során befejeződik a sütési folyamat és megjelennek a tésztán a jellegzetes égett felhólyagosodások. Ez a „Zagorski mlinci” készítésének jellegzetes módja, ellentétben más hasonló típusú tésztákkal, amelyeket zárt sütőkben, grillsütőben, kenyérsütő kemencében vagy egy harang alakú fémfedő alatt sütnek.

Mivel a „Zagorski mlinci”-t hagyományosan baromfisültekkel fogyasztották, a „Zagorski puran”-ra vonatkozó valamennyi írásos feljegyzés is arra utal, hogy körítésként „Zagorski mlinci”-vel tálalták. Mindkét étel Hrvatsko Zagorje legfontosabb, autentikus termékei közé tartozik és Hrvatsko Zagorje, illetve általában a régió turizmusáról és konyhaművészetéről szóló szinte összes kiadványban megtalálható. A kettő együtt felszolgálva alkotja Hrvatsko Zagorje „Zagorski puran s mlincima” („Zagorski puran mlinci”-vel) néven ismert ételkülönlegességét.

A Krapina-Zagorje idegenforgalmi hivatala által közreadott *Zagorje gastroturizam* című ismertetőben az „Ousi i mirisi plemićkih gozbi” című cikk egy mlincivel tálalt pulyka receptjét tartalmazza, amely szerint a „pulykasült mlincivel” Zagorje konyhaművészetének örök klasszikusa. E két termék Hrvatsko Zagorjével fennálló kapcsolatára utal a „Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela” című cikk is, amely a Horvátország északi és középső részéről szóló útikönyvben szerepel: „A pulyka mlincivel Hrvatsko Zagorje konyhaművészetének esszenciája” (Ž. Žutelja, 2011, in: *Kontinentalna Hrvatska*, egy 2011-es útikönyv, EPH media d.o.o.).

A Hrvatsko Zagorje hagyományos mezőgazdasági termékeinek bemutatására, értékesítésére és népszerűsítésére szolgáló, jól ismert 100 % *Zagorsko* elnevezésű kereskedelmi vásárt immár hat éve minden esztendőben megrendezik. Az eseményen szereplő hagyományos termékek egyike a „Zagorski mlinci” volt (100 % *Zagorsko*, 2011, a kereskedelmi vásárt ismertető prospektus, *Sajamska izložba Krapinsko – zagorske županije*, a kiállítók listája).

A *Chtef – Zagorski chef* gasztronómiai esemény olyan főzőverseny, amelyen a résztvevők Hrvatsko Zagorjéből származó hagyományos hozzávalókat használnak innovatív és fantáziadús ételek elkészítéséhez. A verseny Hrvatsko Zagorje konyhaművészetének és a régió hagyományainak legjavát öleli fel. A 2014-es *Chtef – Zagorski chef* középpontjában a „Zagorski mlinci” készítése állt.

Egy másik cikk, amely a „Zagorski mlinci” különleges jellegét, receptjét, az elkészítéséhez szükséges hozzáértést és a Hrvatsko Zagorjével fennálló kapcsolatát ecseteli, a „Milostive ne mijese mlince... ali ih rado jedu” címet viseli, és Horvátország egyik vezető gasztronómiai lapjában jelent meg a hagyományos konyháról („Tradicijska kuhinja”) szóló részben. A cikk címe – „A hölgyek nem gyűrik... csak eszik a mlincit” – arra utal, hogy a mlinci készítése különleges hozzáértést igényelt, amellyel a városi asszonyok nem rendelkeztek. A cikk a „Zagorski mlinci” és Hrvatsko Zagorje közötti kapcsolatot is ismerteti. A „mlinci” sorsa azóta is meg van pecsételve. A pulyka és a „mlinci” fogalma olyan elválaszthatatlanul összefonódott, mint a kenyér és a vaj fogalma. Hrvatsko Zagorje legnagyobb szerelmi története tehát nem a desencei Veronikáról szól, hanem a pulykáról és a „mlinci”-ről. Ez a Hrvatsko Zagorje vidékéről származó páros az, amelyet Joža Horvat egyszerűen és nagyszerűen „Zagorjel”-nek nevezett (J. Ivanišević, 2011, *iće & piće* újság, Zágráb).

A „Zagorski mlinci” hírneve 2012-ben tovább erősödött, amikor felkerült Krapina-Zagorje megye, illetve Hrvatsko Zagorje konyhaművészetének őshonos mező- és erdőgazdasági élelmiszerei és hagyományos ételei közé (a Krapina-Zagorje megye, illetve Hrvatsko Zagorje konyhaművészetének őshonos mező- és erdőgazdasági élelmiszereit és hagyományos ételeit tartalmazó 2012. évi jegyzék).

A „Zagorski mlinci” a jelentős kulturális örökségek jegyzékében is megjelenik a *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske* című tudományos kiadványban (P. Ružić és D. Demonja, 2013, *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske*, poreči mezőgazdasági és turisztikai intézet).

Hrvatsko Zagorje – történelmének és kultúrájának köszönhetően – a kontinentális Horvátország vonzó turisztikai célpontja, és hagyományos, helyi termékeken alapuló gasztronómiája szintén számos látogató számára jelent vonzerőt. A „Zagorski mlinci” rendszeresen szerepel a Hrvatsko Zagorjéről szóló prospektusokban, és gyakorlatilag minden fogadó és étterem étlapján megtalálható.

Hrvatsko Zagorje konyhaművészetét 2012-ben az Isztriában megrendezett nemzetközi gasztronómiai kongresszuson Umagban is bemutatták. A résztvevőket különösen a „Zagorski puran” mellé felszolgált „Zagorski mlinci” készítése érdekelte. Gsur Guðmundsson, a World Association of Chefs Societies (Gasztronómiai Világszövetség) elnöke szerint: „A »Zagorski mlinci« egyedülálló gasztronómiai élményt nyújt.”

A Hrvatsko Zagorje és a „Zagorski mlinci” közötti kapcsolatot az is alátámasztja, hogy a „Zagorski mlinci” a *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* című horvát gasztronómiai útmutatóban is megjelenik. A „Zagorski mlinci” cím alatt a következő idézet került bejegyzésre Hrvatsko Zagorjéről: „Ez a pulyka-, kacs- vagy libasült mellé felszolgált, látványos egyszerű köret olyan jó hírnévnek örvend, hogy nincs is szükség annak hangsúlyozására, hogy Hrvatsko Zagorje régióból származik”. Az útmutató (Gastronomadi 2007, Horvát gasztronómiai útmutató) tartalmazza a „pulykasült mlincivel” nélkülözhetetlen receptjét is.

A „Zagorski mlinci” hírnevét, valamint a termék és Hrvatsko Zagorje közötti kapcsolatot az a 2016-os közvélemény-kutatás is megerősítette, amelyet 1 000 válaszadó körében végeztek. A felmérés megállapította, hogy a horvátországi lakosság 79 %-a Hrvatsko Zagorjéval társítja a mlincit, és 80 %-uk véli úgy, hogy a „Zagorski mlinci” Hrvatsko Zagorjéból származó élelmiszer. Ezenkívül a válaszadók 95 %-a véleménye szerint a „Zagorski mlinci” kifejezést fel kell tüntetni a Hrvatsko Zagorjéről szóló reklámanyagokban, konyhai kiadványokban és monográfiákban. A felmérés szerint a válaszadók 68 %-a „Zagorski mlinci”-t venne, ha választhatna a „Zagorski mlinci” és az egyszerű mlinci között. A megkérdezettek jó négyötöde szerint a „Zagorski mlinci” olyan termék, amely Horvátországon belül jó hírnévnek örvend. A legtöbb válaszadó teljes mértékben egyetért azzal, hogy „Zagorski mlinci” jó ízű (1-től 5-ig terjedő skálán az átlagos pontszám 4,54), és sokan egyetértenek a mlinci és Hrvatsko Zagorje közötti szoros kapcsolatra vonatkozó állításokkal (1-től 5-ig terjedő skálán az átlagos pontszám 4,4) (a Hendaľ ügynökség által végzett 2016-os, *Prepoznatljivost zagorskih mlinaca* című piackutatás, Zágráb).

A „Zagorski mlinci” pontosan ezen a néven kerül forgalomba, és gyakorlatilag minden horvátországi üzletben kapható (a Metro Cash & Carry szórólapja).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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