Ref. Ares(2017)3138349 - 22/06/2017

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ZAGORSKI MLINCI”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV (NAZIVI) [ZOI-A ILI ZOZP-A]

„Zagorski mlinci”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

3.2. 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.3. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Zagorski mlinci“ su pekarski proizvod pripremljen iz pšeničnog glatkog brašna tipa 550, vode i soli od kojih se radi tanko, izvaljano i ručno razvučeno tijesto debljine do 2,5 mm. Razvučeno tijesto se potom reže na komade pravokutnog oblika, koji se peku u dvije faze na grijaćim pločama i suše do gotovosti.

Gotov proizvod „Zagorski mlinci“ je tanko, pečeno tijesto pravokutnog oblika s mogućim neravnim rubovima, bijelo - žute boje, ravne i mjestimično blago nadignute površine sa karakterističnim, mjestimice nagorenim ispupčenjima (mjehurima) svijetlo smeđe, smeđe do crne boje nastalim uslijed nadimanja tijesta tijekom pečenja.

Prije konzumacije „Zagorski mlinci“ se ručno lome u manje komade te preliju zakuhalom vodom nakon čega ih treba ostaviti da kratko odstoje. Potom se ocijede, tradicionalno začine vrućom mašću od pečenja te se mogu konzumirati.

Kriteriji kvalitete „Zagorskih mlinaca”:

Oblik	pravokutan, mogućih neravnih rubova
Površina	Ravna i mjestimično blago nadignuta s karakterističnim, mjestimice nagorenim ispupčenjima (mjehurima), a što je posljedica nadimanja tijekom pečenja
Boja	Bijelo-žuta boja (svojstvena tijestu od pšeničnog brašna) sa karakterističnim, mjestimice nagorenim ispupčenjima (mjehurima) svijetlo smeđe, smeđe do crne boje
Konzistencija	Krhka i lako lomljiva

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sirovine za proizvodnju „Zagorskih mlinaca" su glatko pšenično brašno tip 550, sol (morska ili kamena) i voda.

3.5. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Postupak proizvodnje „Zagorskih mlinaca" od pripreme tijesta, pečenja i odmaranja mora se u cijelosti provoditi u zemljopisnom području iz točke 4.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Zagorski mlinci" imaju karakterističan i prepoznatljiv pravokutan oblik, koji se dobiva rezanjem tanko razvučenog tijesta prije pečenja. Zbog krhke konzistencije gotov proizvod „Zagorski mlinci" nepravilnim rukovanjem lako pucaju i lome se, a dužim stajanjem vežu vlagu te postaju žilavi, zato ih je potrebno pakirati neposredno nakon proizvodnje u definiranom zemljopisnom području, kako bi se osigurala izvorna kvaliteta i prepoznatljivost proizvoda koji se isporučuje na tržište.

3.7. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

...

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje proizvodnje „Zagorskih mlinaca" obuhvaća područje Hrvatskog zagorja odnosno cijelo područje Krapinsko-zagorske županije, cijelo područje Varaždinske županije i rubne dijelove Zagrebačke županije koji graniče s Krapinsko- zagorskom i Varaždinskom županijom odnosno općine: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra i Bedenica.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Uzročno- posljedična veza „Zagorskih mlinaca" i definiranog zemljopisnog područja temelji se na ugledu koji ovaj proizvod ima, te njegovoj tradicionalnoj proizvodnji, odnosno na specifičnom načinu pripreme i recepturi očuvanima do danas i karakterističnima za ovo zemljopisno područje.

Poljoprivredna gospodarstva Hrvatskog zagorja su tradicionalno bila mala, a stanovništvo siromašno, što je uvjetovalo i način prehrane koja se bazirala na sirovinama koje su sami proizvodili. Stoga su često iz pšeničnog brašna, kojeg je uvijek bilo dovoljno, mijesili i razvlačili razne vrste tijesta koje su potom kuhali ili pekli.

Također, svaka zagorska kuća imala je u kuhinji peći za kuhanje na drva koje su imale grijaće ploče, na kojima se kuhala i pekla hrana, između ostalog i „Zagorski mlinci".

Hrvatsko zagorje je regija usmjerena razvoju turizma, a jedan od aduta je bogata gastronomska ponuda bazirana na zagorskim tradicionalnim proizvodima, među kojima značajno mjesto zauzimaju i "Zagorski mlinci". O tome da se mlinci stoljećima pripremaju u Hrvatskom zagorju svjedoči činjenica da je riječ mlinac odnosno mlinci inačica riječi „*mlinec*" na kajkavskom jeziku, specifičnom za

Hrvatsko zagorje a koja se provlači još od 17. stoljeća kada je značio tanko razvaljan list tijesta (Ivanišević J., 2011, časopis „iće & piće“, Zagreb).

Jednostavna receptura „Zagorskih mlinaca“ u kojoj su sadržani samo brašno, sol i voda prenosila se naraštajima u obiteljima Hrvatskog zagorja i zadržala do danas. Iako je proizvod „Zagorski mlinci“ tradicionalan proizvod Hrvatskog zagorja, rijetko se i u drugim područjima Republike Hrvatske pripremaju mlinci, međutim, mlinci iz drugih područja u svojim sastojcima obavezno sadrže i jaja.

Pored tradicionalne recepture, način pripreme tijesta za „Zagorske mlince“ posebno je umijeće. Pripremljena smjesa tijesta (gruda tijesta) valja se na velikim površinama, obično su to bili kuhinjski stolovi, te se uz valjanje i ručno razvlači. Za ovakvo ručno razvlačenje tijesta potrebna je posebna vještina i iskustvo jer je bitno tijesto razvući što tanje i ravnomjernije, ne deblje od 2,5 mm. Tijesto se razvlači na velike dimenzije, ovisno o veličini podloge (stolu) na kojem se priprema, a razvlači se sve dok ne pada sa rubova stolova. Bez posebnog umijeća, to je gotovo nemoguće jer bi se tijesto trgalo. Takva vučena tijesta karakteristična su za hrvatsku tradicionalnu kuhinju, a posebice za Hrvatsko zagorje gdje žene domaćice ovo umijeće prenose naraštajima.

Za prepoznatljiv izgled i lomljivu teksturu „Zagorskih mlinaca“ zaslužan je specifičan način pečenja tijesta na ravnim ili zaobljenim vrućim grijaćim pločama, koje traje svega nekoliko minuta. Završetak pečenja procjenjuje osoba koja peče tijesto, a što ovisi o njezinom znanju i iskustvu. Pečenje mlinaca na ravnim ili zaobljenim grijaćim pločama tradicionalan je način pečenja “Zagorskih mlinaca” baš kako se i nekada peklo na pećima u zagorskim kućama. Također, specifičnost u proizvodnji „Zagorskih mlinaca“ je i dvostruko pečenje i odmaranje mlinaca odnosno pečenje i odmaranje u dva navrata, jer je prvim pečenjem i odmaranjem izašla vlaga iz tijesta, a drugim pečenjem mlinci su pečeni do kraja sadržavajući prepoznatljive mjehure odnosno nagorena ispupčenja. Ovo je karakterističan način pripreme „Zagorskih mlinaca“, za razliku od drugih sličnih vrsta tijesta koja se peku u zatvorenim pećnicama, na žaru, u krušnoj peći ili ispod peke.

„Zagorski mlinci“ su proizvod koji se, nakon što je pripremljen, tradicionalno poslužuje uz pečeno meso peradi pa se tako u gotovo svim zapisima vezanim za način konzumacije „Zagorskog purana“, navodi da se poslužuje sa „Zagorskim mlincima“. Oba proizvoda pripadaju najznačajnijim autohtonim proizvodima Hrvatskog zagorja te se nalaze gotovo u svim turističkim, gastronomskim i drugim publikacijama vezanim uz Hrvatsko zagorje, a zajedno čine prepoznatljivu kombinaciju- „glavno jelo“ Hrvatskog zagorja, najčešće nazvano „Zagorski puran s mlincima“.

U publikaciji „Zagorje gastroturizam“ koju je izdala Turistička zajednica Krapinsko-zagorske županije, u članku naziva „Okusi i mirisi plemićkih gozbi“ može se pronaći recept za puricu s mlincima kao i navod da je “*pečena purica s mlincima neprolazni klasik zagorske kuhinje*”. Ista veza ova dva proizvoda i Hrvatskog zagorja spominje se i u Vodiču kroz sjevernu i središnju Hrvatsku u članku naziva „Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela“: „*Purica s mlincima najsnažnije definira kulinarski identitet Hrvatskog zagorja*“(Žutelija Ž., 2011, Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela; Kontinentalna Hrvatska - Vodič 2011., EPH media d.o.o.).

Poznata prodajno izložbena manifestacija naziva „100% zagorsko“ u Republici Hrvatskoj organizira se već šest godina za redom, a na izložbi se izlažu, prodaju i promoviraju tradicionalni poljoprivredni proizvodi Hrvatskog zagorja. „Zagorski mlinci“ jedan su od tradicionalnih proizvoda koji se predstavljaju u sklopu ove

izložbe (Brošura „100% zagorsko“, 2011, Sajamska izložba Krapinsko - zagorske županije, Katalog izlagača).

Kulinarska manifestacija „Chtef- Zagorski chef“ natjecanje je kuhara u pripremanju jela od tradicionalnih zagorskih namirnica na inovativan i maštovit način. Ova manifestacija je mjesto na kojem se okuplja sve najbolje od gastronomije Zagorja i mjesto gdje se susreće zagorska tradicija. Na kulinarskoj manifestaciji „Chtef 2014.- Zagorski chef“ priprema „Zagorskih mlinaca“ bila je središnja tema manifestacije.

O posebnosti „Zagorskih mlinaca” kao i recepturi, umijeću pripremanja te povezanosti sa Hrvatskim zagorjem govori i članak objavljen u rubrici „Tradicijska kuhinja“ u jednom od najpoznatijih hrvatskih časopisa posvećenom gastronomiji. Već iz samog naslova članka koji glasi: „Milostive ne mijese mlince…ali ih rado jedu“,može se zaključiti da je za pripremu mlinaca važno posebno umijeće koje gradske žene „milostive“ nisu imale. U istom članku opisana je i povezanost „Zagorskih mlinaca” sa Hrvatskim zagorjem: „*..Svoju sudbinu mlinci su odavno zapečatili. Purica i mlinci..neraskidivo su povezani baš kao i kruh i mlijeko. Najljepša ljubavna zagorska priča nije ona o Veroniki Desiničkoj nego upravo ta o purici i mlincima, vječnom paru sa zagorskih brega koje je Joža Horvat možda najbolje opisao: Zagorje!* (Ivanišević J. 2011, časopis „iće & piće“, Zagreb).

O značaju i ugledu „Zagorskih mlinaca“ govori i činjenica da ih je Krapinsko zagorska županija 2012. godine uvrstila na Listu autohtonih poljoprivredno - šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje (Lista autohtonih poljoprivredno-šumskih prehrambenih proizvoda i jela tradicionalne zagorske kuhinje 2012, Krapinsko- zagorska županija).

„Zagorski mlinci“ navedeni su u popisu značajnije hrvatske kulturne baštine, u znanstvenom radu naziva „Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske“ (Ružić P., Demonja, D. 2013, znanstveni rad „Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske“; Institut za poljoprivredu i turizam Poreč).

Hrvatsko zagorje, kao atraktivna kontinentalna turistička destinacija u Republici Hrvatskoj, pored povijesno - kulturnih sadržaja, brojne goste privlači i svojom gastronomskom ponudom, baziranom na tradicionalnim proizvodima ovoga kraja. U raznim turističkim brošurama vezanim za Hrvatsko zagorje, redovno se spominju i „Zagorski mlinci“ koji se ujedno nalaze i na gotovo svim jelovnicima u raznim ugostiteljskim i turističkim objektima.

Zagorska gastronomija predstavljena je na velikom svjetskom gastronomskom kongresu održanom 2012. godine u Umagu (International Art of Gastronomy in Istria). Goste tog kongresa posebno je zanimao način pripreme „Zagorskih mlinaca“ koji su bili posluženi uz „Zagorskog purana“. Prema riječima Gissura Gudmunsona, predsjednika Saveza federacije kuhara: “*„Zagorski mlinci“ jedinstven su gastronomski doživljaj*”.

O povezanosti Hrvatskog zagorja i „Zagorskih mlinaca“ govori i činjenica da su „Zagorski mlinci“ uvršteni u knjigu- gastronomski vodič, naziva „Vodič kroz hrvatske gastro ikone“. U Vodiču se u poglavlju koje se odnosi na Hrvatsko zagorje, pod naslovom „Zagorski mlinci“, između ostalog, navodi: „*Čuvenost ovog naoko jednostavnog dodatka pečenim puricama, patkama ili guskama je tolika da i ne treba napominjati da dolaze iz regije Hrvatsko zagorje…*“ . U istom Vodiču, nalazi se i neizostavan recept za pripremu „purice z mlincima“ (Gastronomadi 2007, Vodič kroz hrvatske gastro ikone).

Također, o ugledu „Zagorskih mlinaca“ i povezanosti sa Hrvatskim zagorjem, svjedoče rezultati ankete provedene u Republici Hrvatskoj 2016. godine na uzorku od 1000 ispitanika. Rezultati ankete, pokazali su da 79% građana povezuje mlince sa Hrvatskim zagorjem, a 80% ih smatra da su „Zagorski mlinci“ autohtoni prehrambeni proizvod Hrvatskog zagorja. Čak 95% građana smatra da bi „Zagorski mlinci“ trebali biti uključeni u promotivne materijale, gastronomske publikacije i monografije koje se odnose na Hrvatsko zagorje. Ista anketa pokazala je da će u trgovini pri izboru proizvoda naziva „Zagorski mlinci“ i „Mlinci“, 68% građana posegnuti za „Zagorskim mlincima“. Nešto više od četiri petine građana smatra da su „Zagorski mlinci“ proizvod koji posjeduje ugled u Republici Hrvatskoj. Većina građana u potpunosti se slaže s tvrdnjom da su „Zagorski mlinci“ ukusni (prosječna ocjena 4,54 na skali od 1 do 5), a također je visoko slaganje s tvrdnjama koje potvrđuju jaku povezanost mlinaca uz Hrvatsko zagorje (prosječna ocjena 4,4 na skali od 1 do 5) (Agencija Hendal (2016), Anketa „Prepoznatljivost zagorskih mlinaca“, Zagreb).

„Zagorski mlinci“ na tržištu se nalaze pod ovim nazivom i mogu se pronaći gotovo u svim bolje opremljenim trgovinama na tržištu cijele Hrvatske (Letak- Metro cash and carry, 2016.).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/zagorski%20mlinci/2017-01-31%20-%20Specifikacija%20proizvoda%20Zagorski%20mlinci.pdf