



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier („Zagorski mlinci” (BGA))

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 464 van 27 december 2018 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 27 februari 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

**UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 17 december 2018 inzake de bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* van de aanvraag tot registratie van een naam als bedoeld in artikel 49 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad („Zagorski mlinci” (BGA))**

(2018/C 464/07)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen<sup>(1)</sup>, en met name artikel 50, lid 2, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Kroatië heeft een aanvraag tot bescherming van de naam „Zagorski mlinci” ingediend bij de Commissie overeenkomstig artikel 49, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Overeenkomstig artikel 50 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie die aanvraag onderzocht en zij heeft geconcludeerd dat is voldaan aan de in die verordening vastgestelde voorwaarden.
- (3) Om de indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 mogelijk te maken, moeten het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van die verordening bedoelde productdossier voor de naam „Zagorski mlinci” worden bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie*,

HEEFT HET VOLGENDE BESLUIT VASTGESTELD:

### Enig artikel

Het enig document en de verwijzing naar de bekendmaking van het in artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier voor de naam „Zagorski mlinci” (BGA) zijn opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 geeft de bekendmaking van dit besluit het recht om uiterlijk drie maanden na de datum van bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bezwaar te maken tegen de registratie van de in de eerste alinea van dit artikel genoemde naam.

*Gedaan te Brussel, 17 december 2018.*

*Voor de Commissie  
Phil HOGAN  
Lid van de Commissie*

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



## BIJLAGE

### ENIG DOCUMENT

„Zagorski mlinci“  
EU-nr.: PGI-HR-02315 – 19.6.2017  
BOB ( ) BGA (X)

#### 1. Naam/namen

„Zagorski mlinci“

#### 2. Lidstaat of derde land

Kroatië

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Zagorski mlinci“ zijn bakkerswaren die worden gemaakt van fijne tarwebloem type 550, water en zout. Van deze ingrediënten wordt een dunne laag deeg gemaakt, die met de hand wordt uitgerold en uitgerekt tot deze niet meer dan 2,5 mm dik is. De deeglaag wordt in rechthoekige stukken gesneden, die tweemaal op verhitte platen worden gebakken en die men vervolgens volledig laat drogen. Het eindproduct, „Zagorski mlinci“, bestaat uit rechthoekige stukken dun, gebakken deeg, mogelijk met ongelijke zijden, wit tot geel van kleur, met een gelijkmatige korst die op sommige plaatsen iets omhoogkomt en voorzien is van kenmerkende, gedeeltelijk zwartgeblakerde „blaren“ die in kleur variëren van lichtbruin tot bruin of zwart als gevolg van het bubbelen van het deeg tijdens het bakken. Voor ze worden opgegeten, worden „Zagorski mlinci“ met de hand in kleinere stukjes gebroken, worden ze in kokend water gedompeld en laat men ze een tijdje rusten. Vervolgens worden ze afgespoeld en voor het opdienen traditioneel op smaak gebracht met heet braadvet.

##### Kwaliteitscriteria voor „Zagorski mlinci“

|              |   |
|--------------|---|
| Vorm         | Rechthoekig, ongelijke zijden toegestaan.   |
| Oppervlak    | Gelijkmatig, op sommige plaatsen verhoogd en, als gevolg van bubbelen tijdens het bakken, voorzien van kenmerkende, deels zwartgeblakerde „blaren“. |
| Kleur        | Wit tot geel (kenmerkend voor tarwebloem) met kenmerkende, deels zwartgeblakerde „blaren“ die variëren van lichtbruin tot bruin en zwart.           |
| Consistentie | Broos en gemakkelijk te breken.   |

##### 3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De benodigde grondstoffen om „Zagorski mlinci“ te maken zijn fijne tarwebloem type 550, zee- of steenzout en water.

##### 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van „Zagorski mlinci“ moet volledig plaatsvinden binnen het in punt 4 beschreven geografische gebied, van het mengen van het deeg tot het bakken en laten rusten.

##### 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Zagorski mlinci“ hebben een kenmerkende en herkenbare rechthoekige vorm, die wordt verkregen door het uitgerekte deeg voor het bakken te snijden. Omdat het eindproduct een broze consistentie heeft, knappen en breken „Zagorski mlinci“ gemakkelijk als er niet op de juiste manier mee wordt omgegaan. Vervoer van het niet-voorverpakte (onverpakte) eindproduct of herverpakking kan ertoe leiden dat het product volledig uit elkaar valt en kan er ook voor zorgen dat het zijn kenmerkende



rechthoekige vorm verliest. Om te zorgen dat het eindproduct zijn kenmerkende rechthoekige vorm behoudt en om vochtopname, waardoor het product taai zou kunnen worden, te voorkomen, worden „Zagorski mlinci” na productie onmiddellijk verpakt binnen het in punt 4 beschreven geografische gebied. Zo wordt gegarandeerd dat de oorspronkelijke kwaliteit en de herkenbare kenmerken van het product dat op de markt wordt gebracht, behouden blijven.

### *3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

## **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische productiegebied van „Zagorski mlinci” bestaat uit het grondgebied van Hrvatsko Zagorje, d.w.z. het gehele grondgebied van de provincie Krapina-Zagorje, het gehele grondgebied van de provincie Varaždin en de delen van de provincie Zagreb die grenzen aan Krapina-Zagorje en Varaždin, namelijk deze gemeenten: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra en Bedenica.

## **5. Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijke verband tussen „Zagorski mlinci” en het beschreven geografische gebied is gebaseerd op de reputatie van het product, de traditionele productiemethode, d.w.z. de specifieke manier waarop het product wordt bereid, het recept dat tot op de dag van vandaag bewaard is gebleven, en de kenmerken van het geografische gebied.

Boerderijen in Hrvatsko Zagorje zijn van oudsher klein en de mensen arm, waardoor hun voedsel voornamelijk bestond uit de ingrediënten die zij zelf produceerden. Aangezien tarwemeel altijd in overvloed beschikbaar is geweest, werden allerlei soorten deeg bereid en uitgerekt, en vervolgens gekookt of gebakken.

Elk huishouden in Zagorje beschikte over een houtkachel met kookplaten waarop voedsel, waaronder „Zagorski mlinci”, werd gekookt en gebakken.

In de regio Hrvatsko Zagorje is men van plan de toeristische sector verder te ontwikkelen, en een van de sterkste trekpleisters van de regio is de rijke keuken op basis van traditionele, lokale specialiteiten, waarbij „Zagorski mlinci” een belangrijke plaats innemen. Uit het feit dat het Kroatische woord „mlinac” (of „mlinec” in het kenmerkende plaatselijke Kajkavische dialect) teruggelid kan worden tot de 17e eeuw, toen het de betekenis had van een dun uitgerolde laag deeg (J. Ivanišević, 2011, tijdschrift *iče & piće*, Zagreb), blijkt dat „mlinci” al eeuwenlang in Hrvatsko Zagorje worden bereid en gebakken.

Het eenvoudige recept voor „Zagorski mlinci”, met bloem, zout en water als enige benodigdheden, is door vele familiegeneraties in Hrvatsko Zagorje doorgegeven tot op de dag van vandaag. Hoewel „Zagorski mlinci” een traditioneel product uit Hrvatsko Zagorje zijn, worden ze, zij het niet erg vaak, ook op andere plaatsen in Kroatië bereid, waar er altijd ei in zit.

Niet alleen is het recept traditioneel, maar het bereiden van het deeg voor „Zagorski mlinci” is ook een bijzonder ambacht. De deegbal wordt eerst uitgerold op een groot oppervlak, traditioneel vaak een keukentafel, en vervolgens – nog steeds net zo als vroeger – uitsluitend met de hand uitgerekt. Hiervoor is speciale vaardigheid en ervaring nodig, omdat het essentieel is dat het deeg zo dun en gelijkmatig mogelijk wordt uitgerekt en niet meer dan 2,5 mm dik is. Het deeg wordt in grote lagen uitgespreid, afhankelijk van het gebruikte oppervlak (de tafel); het moet zo ver uitgerekt worden dat de uiteinden over de randen van de tafel hangen. Zonder speciale vaardigheid is het vrijwel onmogelijk dit te bewerkstelligen zonder dat het deeg scheurt. Dergelijke soorten filodeeg zijn kenmerkend voor de traditionele Kroatische keuken, en nog sterker voor Hrvatsko Zagorje, waar huisvrouwen deze vaardigheid al generaties lang doorgeven.

„Zagorski mlinci” krijgen hun kenmerkende uiterlijk en broze consistentie door de specifieke manier waarop het deeg slechts een paar minuten op platte of gebogen kookplaten wordt gebakken. De bakker bepaalt op grond van zijn/haar kennis en ervaring wanneer het deeg klaar is. De traditionele manier om „Zagorski mlinci” te bakken is op platte of gebogen kookplaten, zoals dat ook gedaan werd op de houtkachels in de huishoudens van Hrvatsko Zagorje. Een ander specifiek kenmerk van „Zagorski mlinci” is dat men ze tweemaal bakt en na elke keer bakken laat rusten. Door de eerste keer bakken en rusten wordt vocht aan het deeg onttrokken, terwijl bij de tweede keer bakken het bakproces wordt voltooid en de mlinci hun kenmerkende zwartgeblakerde „blaren” krijgen. Dit is de kenmerkende bereidingsmethode voor „Zagorski mlinci”, in tegenstelling tot andere, vergelijkbare soorten deeg die in gesloten ovens, op de grill, in een broodoven of onder een metalen, belvormig deksel worden gebakken.

Omdat „Zagorski mlinci”, wanneer ze als gerecht worden klaargemaakt, van oudsher geserveerd worden met gebraden gevogelte, wordt in bijna alle geschreven bronnen met betrekking tot „Zagorski puran” als gerecht beschreven dat het wordt geserveerd met „Zagorski mlinci”. Beide behoren tot de



voornaamste authentieke producten uit Hrvatsko Zagorje en worden genoemd in nagenoeg alle publicaties over toerisme en gastronomie in Hrvatsko Zagorje of over de regio in het algemeen. Wanneer ze samen worden geserveerd, ontstaat de kenmerkende combinatie, het „hoofdproduct“ van Hrvatsko Zagorje, vooral bekend onder de naam „Zagorski puran s mlincima“ („Zagorski puran“ met „mlinci“).

In het artikel „Okusi i mirisi plemićkih gozbi“ in de brochure *Zagorje gastroturizam* van de toeristische dienst van de provincie Krapina-Zagorje staat een recept voor kalkoen met mlinci, met daarbij de bewering dat „geroosterde kalkoen met „mlinci“ een blijvende klassieker uit de keuken van Zagorje is“. Het verband tussen beide producten en Hrvatsko Zagorje wordt ook genoemd in het artikel „Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela“, verschenen in de reisgids over Noord- en Midden-Kroatië: „Kalkoen met „mlinci“ is hét karakteristieke gerecht van de keuken van Hrvatsko Zagorje“ (Ž. Žutelja, 2011, in: *Kontinentalna Hrvatska*, een reisgids uit 2011, EPH media d.o.o.).

De welbekende handelsbeurs *100% Zagorsko*, die gewijd is aan het tentoonstellen, verkopen en promoten van traditionele landbouwproducten uit Hrvatsko Zagorje, is nu zes jaar op rij georganiseerd. „Zagorski mlinci“ behoorden tot de traditionele producten die tijdens dit evenement te zien waren (*100% Zagorsko*, 2011, een brochure voor de handelsbeurs, *Sajamska izložba Krapinsko – zagorske županije*, lijst van exposanten).

Het culinaire evenement *Chtef – Zagorski chef* is een kookwedstrijd waarbij de deelnemers traditionele ingrediënten uit Hrvatsko Zagorje gebruiken om innovatieve en fantasierijke gerechten te bereiden. In deze wedstrijd wordt het beste van de keuken en tradities van Hrvatsko Zagorje gecombineerd. In 2014 was *Chtef – Zagorski chef* gericht op de bereiding van „Zagorski mlinci“.

Ook in het artikel „Milostive ne mijese mlince ... ali ih rado jedu“, gepubliceerd in het gedeelte over traditionele keukens („Tradicijska kuhinja“) van een van de belangrijkste gastronomische tijdschriften van Kroatië, wordt verwezen naar het kenmerkende karakter van „Zagorski mlinci“, het recept, de vaardigheid die nodig is voor de bereiding en het verband met Hrvatsko Zagorje. Zelfs de titel ervan, „Mevrouw wil niet kneden ... maar wel mlinci eten“, impliceert dat de bereiding van mlinci een speciale vaardigheid vergde – één die stadsvrouwen niet bezaten. In het artikel wordt ook het verband tussen „Zagorski mlinci“ en Hrvatsko Zagorje uiteengezet. „Het lot van „mlinci“ was allang bezegeld. Kalkoen en „mlinci“ zijn onlosmakelijk verbonden geraakt, ongeveer zoals brood en boter. De beste liefdesgeschiedenis uit Hrvatsko Zagorje is niet die van Veronika van Desenice, maar die van kalkoen en „mlinci“, dat onafscheidelijke stel uit de heuvels van Hrvatsko Zagorje, dat Joža Horvat misschien wel het best beschreef, simpelweg met: Zagorje!“ (J. Ivanišević, 2011, tijdschrift *íce & piće*, Zagreb). De reputatie van „Zagorski mlinci“ werd verder bevestigd in 2012, toen ze op de Lijst van autochtoon landbouw- en bosvoedsel en traditionele gerechten uit de keuken van Hrvatsko Zagorje van de provincie Krapina-Zagorje (Lijst uit 2012 van autochtoon landbouw- en bosvoedsel en traditionele gerechten uit de keuken van Hrvatsko Zagorje, provincie Krapina-Zagorje) werden geplaatst.

„Zagorski mlinci“ staan op de lijst van belangrijk Kroatisch cultureel erfgoed in het wetenschappelijke tijdschrift *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske* (P. Ružić en D. Demonja, 2013, *Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske*, Instituut voor landbouw en toerisme van Poreč).

Hrvatsko Zagorje, dankzij haar geschiedenis en cultuur een aantrekkelijke toeristische bestemming op het vasteland van Kroatië, trekt ook veel toeristen met haar keuken op basis van traditionele, lokale producten. „Zagorski mlinci“ komen voor in vele verschillende brochures over Hrvatsko Zagorje en staan bij vrijwel ieder café en restaurant op het menu.

De keuken van Hrvatsko Zagorje werd ook getoond op het congres International Art of Gastronomy in Istria, dat in 2012 in de stad Umag werd georganiseerd. De deelnemers waren met name geboeid door de bereiding van „Zagorski mlinci“, die werden geserveerd met „Zagorski puran“. Chefkok Gissur Guðmundsson, voorzitter van de World Association of Chefs Societies, verwoordde het als volgt: „„Zagorski mlinci“ vormen een unieke gastronomische ervaring.“

Het verband tussen Hrvatsko Zagorje en „Zagorski mlinci“ wordt ook bevestigd door het feit dat „Zagorski mlinci“ in de culinaire gids *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Kroatische fijnproeversgids) staan. Deze quote komt uit het gedeelte over Hrvatsko Zagorje, onder het kopje „Zagorski mlinci“: „Dit ogenschijnlijk simpele bijgerecht dat bij geroosterde kip, eend of gans wordt geserveerd, heeft zo'n geweldige reputatie dat niet eens benoemd hoeft te worden dat het uit de regio Hrvatsko Zagorje komt.“ In de gids staat ook een onmisbaar recept voor kalkoen met mlinci (Gastronomadi 2007, Kroatische fijnproeversgids).

De reputatie van „Zagorski mlinci“ en het verband tussen het product en Hrvatsko Zagorje werden bovendien bevestigd door een peiling onder 1 000 respondenten in 2016. De peiling wees uit dat 79% van de mensen in Kroatië mlinci associeert met Hrvatsko Zagorje en dat 80% „Zagorski mlinci“ beschouwt als een voedingsmiddel dat afkomstig is uit Hrvatsko Zagorje. Bovendien was maar liefst 95% van alle respondenten van mening dat „Zagorski mlinci“ genoemd moeten worden in promotiemateriaal, culinaire publicaties en monografieën met betrekking tot Hrvatsko Zagorje. Volgens de peiling zou 68% van de respondenten „Zagorski mlinci“ in een winkel verkiezen boven gewone mlinci, als ze tussen die twee moesten kiezen. Ruim vier op de vijf mensen uit de peiling waren van mening dat „Zagorski mlinci“ een bekend product vormen in Kroatië. De meeste respondenten waren het volledig eens met de stelling dat „Zagorski mlinci“ lekker zijn (gemiddelde score van 4,54 op een schaal van 1-5), en velen waren het eens met de stellingen over een sterk verband tussen mlinci en



---

Hrvatsko Zagorje (gemiddelde score van 4,4 op een schaal van 1-5) (Hendal Market Research, 2016, *Prepoznatljivost zagorskih mlinaca*, een enquête, Zagreb). „Zagorski mlinci” worden onder precies deze naam op de markt gebracht en zijn verkrijgbaar in nagenoeg alle goede winkels in heel Kroatië (folder van Metro Cash&Carry).

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

[http://www.mps.hr/datastore/filestore/109/lzmijenjena\\_Specifikacija\\_proizvoda\\_Zagorski\\_mlinci.pdf](http://www.mps.hr/datastore/filestore/109/lzmijenjena_Specifikacija_proizvoda_Zagorski_mlinci.pdf)