

Udruga za zaštitu, očuvanje i promociju tradicionalnih zagorskih
proizvoda „Tradicija Zagorja“

ZAGORSKI MLINCI

- OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA -

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

veljača 2018.

SADRŽAJ:

1. NAZIV PROIZVODA.....	2
2. OPIS PROIZVODA.....	2
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	2
4. DOKAZ O PODRIJETLU.....	3
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	3
6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM.....	5
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU.....	9
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	9

Prilozi:

PRILOG 1. ZEMLJOVIDI

PRILOG 2. OBRASCI SUSTAVA SLJEDIVOSTI

PRILOG 3. PRESLIKE IZVORA PODATAKA IZ PUBLIKACIJA I LITERATURA

PRILOG 4. DOKAZI O KORIŠTENJU NAZIVA

PRILOG 5. REZULTATI ANKETNOG ISPITIVANJA

1. NAZIV PROIZVODA

„Zagorski mlinci“

2. OPIS PROIZVODA

„Zagorski mlinci“ su pekarski proizvod pripremljen od slijedećih sastojaka: glatkog pšeničnog brašna tipa 550, vode i soli, u omjerima definiranim ovom Specifikacijom, a od kojih se radi tanko, izvaljano i ručno razvučeno tijesto debljine do 2,5 mm, reže na komade pravokutnog oblika koji se peku u dvije faze na grijacim pločama i suše do gotovosti.

Gotov proizvod „Zagorski mlinci“ je tanko, pečeno tijesto pravokutnog oblika s mogućim neravnim rubovima, bijelo-žute boje (svojstvene tijestu od pšeničnog brašna) 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 i potom, po želji, zaliti mašću od „pečenja“.

Kriteriji kvalitete „Zagorskih mlinaca“

Oblik	Pravokutan oblik 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. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

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. (Prilog 1.1. Karta Republike Hrvatske s prikazom položaja Hrvatskog zagorja i Prilog 1.2. Karta Hrvatskog Zagorja).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje i nadzor sljedivosti u proizvodnji „Zagorskih mlinaca“ vrši se putem dokumentacijskog sustava koji bilježi podatke o svim subjektima u lancu proizvodnje, sirovinama, proizvodnji, gotovom proizvodu i ambalaži.

Kako bi se osigurala sljedivost proizvoda „Zagorski mlinci“, proizvođači vode obrasce propisane u prilogima ove Specifikacije i to:

- podatke o proizvođaču „Zagorskih mlinaca“ (Prilog 2.1.: Obrazac OB-01),
- liste sa popisom svih dobavljača sirovina i materijala (Prilog 2.2. Obrazac OB-02)
- evidencijsku listu prijema sirovina i materijala (Prilog 2.3. Obrazac OB-03),
- matičnu karticu dnevne proizvodnje u kojoj se bilježi utrošak sirovine, oznaka lota, kontrola parametara proizvodnje (vrijeme prvog pečenja i odmaranja te vrijeme drugog pečenja i odmaranja), datum pakiranja, završna kontrola parametara kvalitete propisanih ovom Specifikacijom, evidencija utrošene ambalaže te oblik pakiranja gotovog proizvoda „Zagorski mlinci“ sa oznakom lota (Prilog 2.4. Obrazac OB-04) i
- evidencijsku listu otpreme „Zagorskih mlinaca“ sa datumom otpreme, šifrom kupca, brojem dokumenta, šifrom proizvoda, količinom, lotom proizvoda i rokom trajnosti (Prilog 2.5. Obrazac OB-05).

Primjer popunjavanja obrazaca nalazi se u Prilogu 2.6.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

„Zagorski mlinci“ proizvode se iz glatkog pšeničnog brašna tipa 550, vode i soli prema omjeru propisanom u ovoj Specifikaciji, isključivo ručno tradicionalnim postupcima u koje spadaju način valjanja, razvlačenja tijesta i pečenja na ravnim ili blago zaobljenim grijaćim pločama.

Priprema tijesta i pečenje „Zagorskih mlinaca“ mora se odvijati na zemljopisnom području definiranom u točki 3. ove Specifikacije.

Sirovine za proizvodnju „Zagorskih mlinaca“:

- glatko pšenično brašno tip 550
- sol (morska, kamena)
- voda

Osnovna oprema za proizvodnju „Zagorskih mlinaca“:

- vaga
- posuda za mjesenje tijesta ili električna mjesilica
- stol ili druga radna (izrađena od drva i/ili inoxa) površina za razvlačenje tijesta
- platno za prekrivanje stola ili druge radne površine
- valjak za valjanje tijesta
- noževi za rezanje tijesta
- peći s ravnim ili zaobljenim glatkim površinama (grijaćim pločama)
- „špahtle“ ili lopatice za okretanje „Zagorskih mlinaca“ na peći
- stolovi ili druge površine (izrađene od drva i/ili inoxa) za sušenje i hlađenje „Zagorskih mlinaca“

