

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“

Omjer sastojaka za pripremu „Zagorskih mlinaca“:

- glatko pšenično brašno tip 550: 1kg
- voda: 0,4-0,6 L
- kamena sol ili morska sol: 0,01 – 0,04 kg

Postupak proizvodnje „Zagorskih mlinaca“

Postupak proizvodnje „Zagorskih mlinaca“ odvija se u nekoliko faza:

- **Miješanje i oblikovanje tijesta**

Brašno, sol i voda se prema propisanom omjeru miješaju ručno u odgovarajućim posudama ili strojno u mjesilicama za tijesto do dobivanja glatkog tijesta. Tijesto se potom formira u grude (naziv „bule“ – izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području), koje se ostavljaju da odstoje 20 – 60 minuta.

Nakon što odstoje, grude tijesta se na stolovima prekrivenim platnom, ručno valjaju i razvlače u tanko tijesto. Debljina sirovog razvučenog tijesta ne smije prelaziti 2,5 mm.

Na istoj radnoj površini razvučeno tijesto se noževima ručno reže u pravokutne oblike pri čemu se dobivaju sirovi „Zagorski mlinci“.

- **Prvo pečenje**

Sirovi „Zagorski mlinci“ peku se na pećima s ravnim ili zaobljenim glatkim površinama – grijaćim pločama (tablama). Pečenje traje do 5 minuta, odnosno dok ne postignu odgovarajuću bijelo žutu boju tijesta. Završetak pečenja procjenjuje osoba koja vrši pečenje a što ovisi o njenom znanju i iskustvu.

- **Prvo odmaranje**

„Zagorski mlinci“ se nakon prvog pečenja odlažu na stolove ili druge adekvatne radne površine (izrađene od drva i/ili inoxa) kako bi se odmorili. „Zagorski mlinci“ odmaraju se minimalno 30 minuta u prostoru u kojem se nalaze.

- **Drugo pečenje**

Nakon prvog odmaranja se „Zagorski mlinci“ ponovno peku na istim pećima s ravnim ili zaobljenim grijaćim pločama (tablama) u trajanju od 4 do 7 minuta pri čemu se oni nadimaju, a na površini se stvaraju karakteristična ispupčenja- mjehuri tamno žute, svijetlo smeđe, smeđe do crne boje.

- **Drugo odmaranje**

Po završetku pečenja „Zagorski mlinci“ se odlažu na drvene police ili druge adekvatne površine (izrađene od drva i/ili inoxa) i ostavljaju minimalno 12 sati u prostoru u kojem se nalaze, nakon čega je proizvod gotov i spreman za pakiranje.

- Pakiranje

„Zagorski mlinci“ imaju karakterističan i prepoznatljiv pravokutan oblik, koji se dobije rezanjem tanko razvučenog tijesta prije pečenja. Zbog krhke i lako lomljive konzistencije gotov proizvod „Zagorski mlinci“ nepravilnim rukovanjem lako puca i lomi se, a transport nepretpakiranog gotovog proizvoda ili prepakiranje moglo bi dovesti do potpunog lomljenja proizvoda te bi isti izgubio svoj prepoznatljiv pravokutni oblik. Kako bi se osigurao prepoznatljiv pravokutni oblik gotovog proizvoda te kako bi se spriječilo moguće vezanje vlage uslijed koje proizvod može postati žilav, „Zagorski mlinci“ pakiraju se neposredno nakon proizvodnje u definiranom zemljopisnom području. Na taj način osigurava se izvorna kvaliteta i prepoznatljivost proizvoda koji se isporučuje na tržište.

6. POVEZANOST PROIZVODA SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zbog prenapučenosti, te zbog malo obradivog tla, 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 proizvodili pšenično brašno, kojeg je uvijek bilo dovoljno, te uz dodatak vode i soli mijesili i razvlačili razne vrste tijesta koje su potom kuhali ili pekli.

„Zagorski mlinci“ stari su tradicionalan proizvod koji je karakterističan za Hrvatsko Zagorje i čini nezaobilaznu gastronomsku „ikonu“ zagorske kuhinje. Vještina razvlačenja tijesta za „Zagorske mlince“ i specifičan način pečenja, posebnost su ovog proizvoda, a tradicija zagorskog kraja. Razvlačenje jako tankog tijesta preko površine cijeloga stola, vještina je kojom se ponosila svaka uzorna domaćica Hrvatskog zagorja, a specifično ručno razvlačenje tijesta i danas je odlika „Zagorskih mlinaca“. Također, svaka zagorska kuća imala je u kuhinji peći za kuhanje na drva koje su imale grijaće ploče, a na kojima se kuhala i pekla hrana te su upravo na tim pločama domaćice pekle i „Zagorske mlince“. Ovakav način pripreme „Zagorskih mlinaca“ održao se i do danas pa se oni i dalje peku na vrućim grijaćim pločama (tablama), a ne u pećnici.

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 (Prilog 3.1. Ivanišević J. (2011), „Milostive ne mijese mlince...ali ih rado jedu“, časopis „íće & piće“, íće i piće d.o.o., Zagreb, str. 20-24).

6.2. Posebnosti proizvoda

„Zagorski mlinci“ specifični su po jednostavnosti sastojaka od kojih su spravljeni. U Hrvatskom zagorju mlinci se rade samo od brašna, soli i vode. To je specifična receptura spomenutog kraja, koja se prenosila naraštajima i zadržala do danas. Iako je proizvod „Zagorski mlinci“ tradicionalan proizvod Hrvatskog zagorja, rijetko se i u drugim područjima Republike Hrvatske pripremaju mlinci, međutim, takvi mlinci u sastojcima sadrže obavezno i

jaja. Zanimljivo je da se u jednoj kuharici ipak nalazi i recept za „Zagorske mlince“ koji u popisu sastojaka ima i pola jednog jajeta (Prilog 3.2. „Izbor najboljih jela jugoslavenske kuhinje“ (1965), Svjetski kuhar- specijaliteti iz 100 zemalja, Novinarska izdavačka kuća Stvarnost, Zagreb, str.44). Bez obzira na taj podatak, stanovništvo Hrvatskog zagorja navodi da se jaja ne dodaju u tradicionalne „Zagorske mlince“, budući su pri siromašnim kućama bila skupa namirnica.

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

Sljedeća specifičnost je način pečenja tijesta, a koje izravno utječe na prepoznatljiv izgled i lomljivu teksturu „Zagorskih mlinaca“. Tijesto za mlince nakon što je izrezano na komade pravokutnog oblika peče se na ravnim ili zaobljenim vrućim grijaćim pločama, svega nekoliko minuta. Također, specifičnost u proizvodnji „Zagorskih mlinaca“ je i dvostruko pečenje i odmaranje mlinaca odnosno pečenje i odmaranje u dva navrata, kako bi se prvim pečenjem i odmaranjem izvukla vlaga iz tijesta, a drugim pečenjem ispekli do kraja sa prepoznatljivim mjehurima odnosno nagorenim ispućenjima. 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, budući su najukusniji kada se preliju sokom od pečenja. Najpoznatiji su servirani uz „Zagorskog purana“ te se 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 materijalima 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 (Prilog 3.3. Večerić S. (2011), Okusi i mirisi plemićkih gozbi, Zagorje gastroturizam 2011., Krapinsko- zagorska županija, str. 12). 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*“. (Prilog 3.4. Žutelija Ž. (2011), Moćni okusi kraljevskih i pučkih jela; Kontinentalna Hrvatska- Vodič 2011. Sjeverna i Središnja Hrvatska, EPH media d.o.o., str.50).

Iako su „Zagorski mlinci“ po sastavu vrlo skromno, sirotinjsko jelo, svoje mjesto ipak su najčešće imali u svečanim prilikama i tijekom blagdana. U Muzeju „Staro selo“ Kumrovec u Hrvatskom zagorju, postavljena je još 1985. godine stalna izložba „Zagorska svadba“ s prikazom ugođaja kuće u kojoj se sprema svadbena veselje. Pozornost privlače realistički izrađeni odljevi svečane tradicijske svadbene hrane Hrvatskog zagorja među kojima se nalaze i „Zagorski mlinci“ (Prilog 3.5. Šarić D. (2007), Vizualizacija hrane u muzeju- hrana kao muzejski izložak; Muzej „Staro selo“ Kumrovec, Izlaganje sa znanstvenog skupa).

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. Sudjelovanje proizvođača koji izlažu „Zagorske mlince“ na ovoj izložbi, potvrda je njihovog ugleda i pripadanja skupini tradicionalnih kvalitetnih zagorskih proizvoda (Prilog 3.6. 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, kako kažu u Krapinsko- zagorskoj županiji, mjesto na kojem se okuplja sve najbolje od gastronomije Zagorja i mjesto gdje se susreće zagorska tradicija. Da su Zagorski mlinci dio te tradicije dokazuje i kulinarska manifestacija „Chtef 2014.- Zagorski chef“ gdje je priprema „Zagorskih mlinaca“ bila središnja tema manifestacije (Prilog 3.7. Bašak M. (2014) „Treća pobjeda Tomislava Kožića“, Zagorski list, str. 20- 21).

O posebnosti ovog jednostavnog proizvoda, kao i recepturi, umijeću pripremanja te povezanosti sa Hrvatskim zagorjem govori i članak objavljen u jednom od najpoznatijih hrvatskih časopisa posvećenom gastronomiji „iće & piće“, u rubrici „Tradicijska kuhinja“ pod naslovom „Milostive ne mijese mlince...ali ih rado jedu“. Već iz samog naslova članka jasno je da je za pripremu mlinaca važno posebno umijeće koje gradske žene „milostive“ nisu imale. Između ostalog u članku se navodi: „...*S mlincima se ne može pogriješiti- vole ih svi. Doživljavamo ih kao svečano jelo, a zapravo su tek osušeni, pofureni i zapečeni listovi tijesta...samo brašno, voda i malo soli...*“. U istom članku opisana je i povezanost 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!...*“. Iz nastavka teksta jasna je važnost umijeća zagorskih žena u razvlačenju tijesta za pripremu mlinaca: „... *znala je Štefica ili Bara tako dobro razvući štrudl, umutati zlevanku ili saviti štrukle, a mlinci nedvojbeno pripadaju u taj blistavi niz specijaliteta zagorske seljačke kuhinje...*“ (Prilog 3.1. Ivanišević J. (2011), „Milostive ne mijese mlince...ali ih rado jedu“, časopis „iće & piće“, Iće i piće d.o.o., Zagreb, str. 20-24).

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 (Prilog 3.8. 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“ (Prilog 3.9. Ružić P., Demonja, D. (2013), znanstveni rad „Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske“; Institut za poljoprivredu i turizma Poreč, Poreč, str.56).

6.3. Uzročno- posljedična povezanost između zemljopisnog područja i proizvoda

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.

Hrvatsko zagorje brojne goste privlači i svojom gastronomskom ponudom, baziranom na tradicionalnim proizvodima ovoga kraja. „Zagorski puran“ poslužen zajedno sa „Zagorskim mlincima“ i „Zagorski štrukli“, najznačajniji su tradicionalni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi Hrvatskog zagorja, te su sinonim zagorske kuhinje. U brošuri koju je izdala Krapinsko-zagorska županija 2011. godine pod nazivom „Zagorje – Gastroturizam 2011“ opisuju se tradicionalna jela Hrvatskog zagorja, pa tako i purica s mlincima o kojoj se govori: „*Ta je delikatesa, dakako, s punim poštovanjem tretirana i u domaćim kuhinjama, a pečena purica s mlincima neprolazni je klasik zagorske kuhinje i gotovo pa neizostavni dio blagdanske božićne trpeze*“ (Prilog 3.3. Večerić S. (2011), Okusi i mirisi plemićkih gozbi, Zagorje gastroturizam 2011., Krapinsko- zagorska županija, str.12).

Zagorska gastronomija bila je predstavljena na velikom svjetskom gastronomskom kongresu održanom 2012. godine u Umagu (International Art of Gastronomy in Istria). Goste tog kongresa posebno je zanimalo 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 (Prilog 3.10. „Zagorska gastronomija predstavljena svijetu“ (2012), Krapinsko zagorska- županija, službene web stranice).

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“ (Prilog 3.11. Gastronomadi (2007), Vodič kroz hrvatske gastro ikone, str. 121, 123, 126).

O ugledu „Zagorskih mlinaca“ i povezanosti sa Hrvatskim zagorjem, ponajbolje govore rezultati ankete provedene u Republici Hrvatskoj 2016. godine na uzorku od 1000 ispitanika. Rezultati ankete, između ostalog 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“.

Anketa je također pokazala da se većina građana u potpunosti 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 vezanost mlinaca uz Hrvatsko zagorje (prosječna ocjena 4,4 na skali od 1 do 5). Provedeno istraživanje je pokazalo da su mlinci kao prehrambeni proizvod uglavnom prihvaćeni u cijeloj Hrvatskoj sa svega 10% građana koji ih nikada nisu jeli. (Prilog 5.1. 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 (Prilog 4.1. Letak- Metro cash and carry, 2016.)

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10 000 Zagreb

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA

-